

DOLCI

più

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

Frutti di bosco & limone

LUGLIO/AGOSTO 2010

Prepariamo
la frutta
sciropata



Gelati e granite



IN
EDICOLA
A FINE
GIUGNO

PROfilo

Uncinetto

a solo
€ 5,90



IN REGALO 2 GOMITOLI
DA 100 GR. DI FILO DI SCOZIA 12/3

PROFILO S.R.L. - VIA DELL'ARENGO, 81 - 60020 OFFAGNA (AN)
TEL. +39.071.720.80.03-4 - FAX +39.071.720.87.90 - EMAIL: info@profilomagazine.it

IN EDICOLA
A FINE
GIUGNO

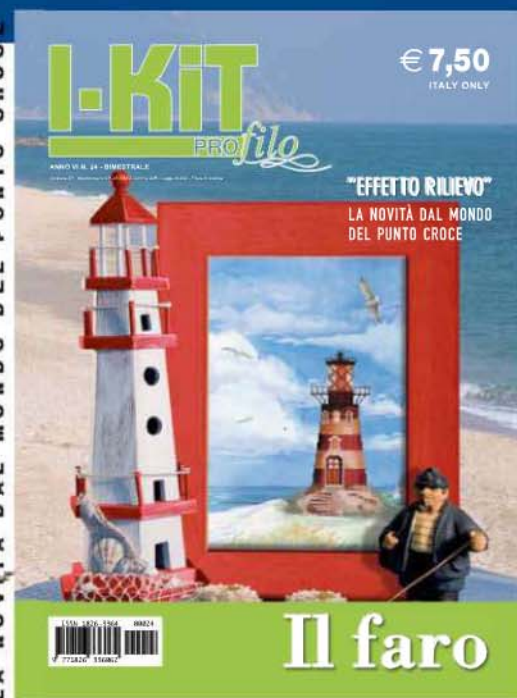
NON PERDETE
IL PROSSIMO
NUMERO!

Ricama solo

Il faro



LA NOVITÀ DAL MONDO DEL PUNTO CROCE



Sommario



pag.2

Gelati e granite

Un tocco di freschezza corroborante per mitigare la calura estiva.

Limone e frutti di bosco

Belli, ma soprattutto buonissimi! I dessert con limone e frutti di bosco conquistano anche chi predilige i gusti molto dolci.



pag.12

Dolci dell'ultimo minuto

Ospiti improvvisi? Niente paura .. ecco le ricette per realizzare dolci a tempo di record!



pag.8

Rubriche

Torte

Buone, belle ed invitanti.



pag. 16



pag. 20

Crostate

Per tutti i gusti.

Frutta sciroppata

Per catturare i sapori della frutta estiva.



pag. 24



pag. 28

Biscotti & Pasticcini

Secchi per la colazione o farciti per il tè.

Bricoliamo: è qui la festa!

L'allestimento, i giochi e i dolci che renderanno speciale la vostra festa.

pag.32

Da lettrice a lettrice

Le pagine per chiacchierare insieme. pag.38

Mercato

Le novità per la casa e la dispensa. pag.40

Celiachia

La ricetta per chi non tollera il glutine. pag.41

Agenda

Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

pag.42

Tutte le ricette
sono provate!

Vamos a la playa!

Quando il caldo si fa sentire "tuffatevi" in un mare... di dolcezze!

pag. 32



— Elenco ricette —

Gelato meringato al limone	pag. 3
Gelato di lamponi e lime	pag. 3
Gelato fior di latte con mirtilli	pag. 4
Granita cremosa con pesca e papaia	pag. 5
Granita cremosa con lime e prugne	pag. 6
Mezze sfere con gelato al pistacchio	pag. 7
Rotolo al limone e ai frutti di bosco	pag. 9
Torta a quadri	pag. 9
Mousse di limone con salsa ai lamponi	pag. 10
Fresco di lamponi e crema profumata al limone	pag. 10
Torta rapidissima	pag. 13
Muffins gustosi	pag. 13
Triangoli di sfoglia golosi	pag. 14
Coppe allo yogurt	pag. 14
Focaccine con gelato	pag. 15
Cheese cake d'Agosto	pag. 17
Plum cake rustico	pag. 17
Torta amaretti e pesche	pag. 18
Rotolo con crema alla banana e pesche	pag. 19
Cheesecake con albicocche e pere	pag. 21
Crostata al melone	pag. 21
Tartellette con crema al cioccolato e frutta	pag. 22
Crostata cocco e limone	pag. 23
Pesche sciroppate	pag. 25
Pere sciroppate	pag. 25
Prugne sciroppate	pag. 26
Fichi sciroppati	pag. 26
Duroni sciroppati	pag. 27
Scodelline di meringa con frutta e panna	pag. 29
Girelle al limone	pag. 29
Muffins al latte con crema	pag. 30
Tartellette con crema all'arancia	pag. 31
Pesciolini farciti	pag. 32
Panino Infradito	pag. 33
Pesce pagliaccio	pag. 34
Barchette dolci	pag. 35
Cheese cake estiva	pag. 41

Gelati e granite

A photograph of five lemon halves filled with gelato and topped with meringue and mint, arranged on a bamboo mat with whole lemons in the background.

Un tocco di freschezza corroborante per mitigare la calura estiva.

Gelato meringato al limone

Preparazione 30 minuti

Cottura 45 minuti

Per 1 kg di gelato

Ingredienti

1,5 l d'acqua, 400 g di zucchero

6 limoni non trattati

250 g di panna fresca

500 g di zucchero

■ **meringa:** 120 g di zucchero

60 g di albumi

■ **decorazione:**

foglioline di menta

Preparazione

■ Versate in una casseruola l'acqua con lo zucchero e 3 limoni tenendoli sotto il livello dell'acqua con una retina e un peso.

Cuoceteli per 45 minuti, poi lasciate intiepidire. Conservate 600 g del liquido di cottura, dividete i 3 limoni cotti a metà e privateli dei semi, poi versateli nel mixer (polpa e buccia) e riducete in purea. Conservate a parte.

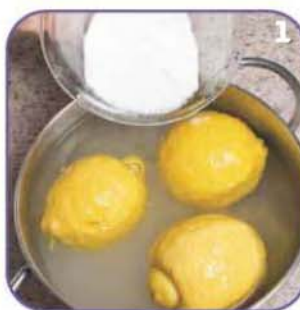
■ Rimettete sul fuoco il liquido di cottura conservato, aggiungete 200 g di zucchero e fate bollire per 10 minuti. Versate lo sciroppo bollente nella purea di limoni, miscelate e unite altri 300 g di zucchero.

Mescolate per far sciogliere bene e, infine, amalgamate 250 g di panna fresca. Quando tutto il composto è completamente freddo, versatelo nella gelatiera.

Riempite con il gelato ottenuto 6 mezzi limoni scavati e privi di polpa, quindi metteteli in freezer per 3/4 ore.

■ **Meringa:** montate gli albumi versando lo zucchero in tre riprese fino ad ottenere una meringa molto soda e lucida.

Con una spatolina stendete la meringa sul gelato al limone contenuto nei gusci di limone e infornateli per 1-2 minuti a 230° con funzione grill. Decorateli con menta e servite subito.



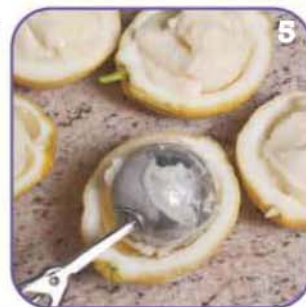
1. In una casseruola ponete acqua, zucchero e 3 limoni.

2. Private i limoni cotti dei semi.

3. Versate lo sciroppo bollente nella purea di limoni.

4. Amalgamate la panna fresca.

5. Riempite i gusci di limone con il gelato.



Gelato di lamponi e lime

Preparazione 15 minuti

Per 3/4 persone

Ingredienti

100 g di lamponi

180 g di zucchero

2 cucchiaini di succo di lime

100 g di panna montata

180 g di panna fresca

15 lamponi interi

200 g di latte

■ **decorazione:**

100 g di panna montata

zuccherata

lamponi

scorzette di lime

Preparazione

■ Frullate insieme i lamponi, lo zucchero e il succo di lime, poi passate la purea nel colino. Incorporate il frullato alla panna montata, mescolate, unite i lamponi interi, poi la panna fresca e il latte.

■ Versate il composto nella gelatiera e procedete alla lavorazione seguendo le istruzioni allegate all'elettrodomestico.

Quando il gelato sarà pronto, ricavate delle palline e deponetele nelle coppe. Decoratele con ciuffi di panna montata, lamponi e scorzette di lime.



1. Alla massa aggiungete i frutti.

2. Diluite con la panna e ponete in gelatiera.



Gelato fior di latte con mirtilli

*Preparazione 10 minuti
Per 5-6 persone*

Ingredienti

250 g di panna
350 g di latte intero
100 g di zucchero

1 puntina di aroma alla vaniglia
(facoltativo)

■ decorazione:

mirtilli, topping alla fragola o
ai lamponi

Preparazione

■ Fate sciogliere in una cas-
se-ruola sul fuoco lo zucchero in
metà latte. Allontanate dal
fuoco e versatelo in una ciotola
aggiungendo il latte restante, la
panna e la puntina di aroma.
Ponete in frigo per 60 minuti
(dovrà raffreddarsi molto bene).

■ Trasferite la massa in gelatiera
e, una volta terminata la
lavorazione, trasferite il gelato
in congelatore per 20 minuti
almeno. Al momento di servire,
ricavate le palline di gelato e
disponetele in ciotoline o bic-
chieri. Decoratele con mirtilli
freschi puliti e con topping.

**1. Sciogliete lo zucchero in
metà latte.**

**2. Aromatizzate
con una puntina di
vaniglia.**

**3. Ricavate le palline di
gelato.**

**4. Decorate le ciotole
con mirtilli e topping.**



Granita cremosa con pesca e papaia

Preparazione 15 minuti
Cottura 5 minuti • Per 4 persone

Ingredienti

150 g di pesche a pezzi
180 g di zucchero
150 g di papaia a pezzi
250 g di acqua, 1/2 limone

■ decorazione:

1 pesca
1/2 papaia e 2 kiwi
foglioline di menta

Preparazione

■ Preparate uno sciroppo facendo bollire per 5 minuti l'acqua con lo zucchero e le scorze del mezzo limone, poi lasciate raffreddare. Filtrate per eliminare le scorzette di limone. A parte frullate la frutta con il succo del limone e unitela allo sciroppo.

■ Versate la purea nella gelatiera e procedete alla lavorazione della granita.

Quando sarà pronta, versatela nelle coppe e ponete in freezer.

■ Dieci minuti prima di servire togliete le coppe dal freezer. Nell'attesa sbucciate la frutta e, con l'apposito scavino, ricavate tante palline dalla polpa.

■ Decorate le granite di pesca con tante palline di frutta. Completate la guarnizione con foglioline di menta.



1. Aromatizzate lo sciroppo con la buccia del limone.

2. Eliminate le scorze.

3. Versate la purea di frutta nello sciroppo.

4. Preparate le coppe con la granita cremosa.

La granita con pesca e papaia è il dessert ideale per un fine pasto estivo. Fresca, leggera, con tanta frutta fresca può essere anche una corroborante merenda per i ragazzi.





Granita cremosa con lime e prugne

Preparazione 15 minuti • Cottura 5 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

250 g di prugne snocciolate
250 g di acqua, 200 g di zucchero, 2 lime
■ **decorazione:** 4 fette di lime
4 fette di prugne, 4 cucchiari di prugne a quadrettini

Preparazione

- Mettete a bollire per 5 minuti l'acqua con lo zucchero e le scorzette dei lime. Lasciate raffreddare, poi togliete le scorzette. Riducete in purea le prugne col succo dei lime e unitela allo sciroppo freddo.
- Versate in gelatiera e azionatela fino a rendere il composto una granita cremosa. Versate la granita nelle coppe e ponetele in freezer. Togliete le coppe dal freezer 10 minuti prima di servirle e decoratele con le fettine di prugne e lime e le prugne a quadrettini.



1. Fate bollire l'acqua con lo zucchero.

2. Aromatizzate lo sciroppo con le scorzette dei lime.



3. Lavate e sbucciate le prugne.

4. Azionate il mixer e riducete la frutta in purea.

Le numerose varietà esistenti di prugne si differenziano in base al colore della buccia: il giallo caratterizza la Goccia d'oro, di forma sferica, con polpa succosa e croccante; la Santa Rosa dalla forma tondeggiante ha la buccia di colore rosso scuro e la polpa giallo-rosata ed è molto succosa e dolce; President e Stanley sono avvolte dalla buccia viola che protegge una polpa zuccherina; la Regina Claudia è di colore verde tendente al giallo quando il frutto è più maturo; hanno la buccia nera, infine, la Black Amber, la Black Diamond e la Black Gold.

Mezze sfere con gelato al pistacchio

Preparazione 50 minuti

Cottura 20 minuti

Stampo preformato a semisfere Ø 8 cm

Per 6 semisfere

Ingredienti

- **semisfere:** 3 uova, 80 g di farina, 80 g di zucchero, 10 g di cacao
- **gelato:** 100 g di pistacchi non salati tritati, 300 g di latte, 2 uova, 280 g di panna fresca, 200 g di zucchero, 1 cucchiaino di fecola (8 g)
- **decorazione:** pistacchi tritati, 60 g di cioccolato fondente fuso

Preparazione

■ Miscelate in una casseruola lo zucchero con la fecola, versate il latte freddo e mettete sul fuoco portando a bollore e mescolando. Togliete dal fuoco. Montate leggermente le

uova e versatele nel latte bollente addensato; rimettete sul fuoco e cuocete la crema.

■ Trasferitela in una ciotola e aggiungete 200 g di panna fresca, poi tenete da parte. Versate nel mixer i pistacchi con gli 80 g di panna rimasta, azionate e riducete in crema. Amalgamate questa crema alla crema di uova e panna e versate tutto nella gelatiera.

Azionate e, quando il gelato è pronto, ricavate sei palle e conservatele in freezer con il resto del gelato che vi servirà per riempire l'incavo delle semisfere.

■ **Semisfere:** montate a spuma le uova con lo zucchero, poi unite la farina mescolando piano dal basso verso l'alto. Prelevate 100 g di impasto e amalgamatevi il cacao. Distribuitelo nel fondo degli stampi e coprite con l'impasto giallo fino ad 1 cm sotto il bordo. Infornate a 175° per 20 minuti.

■ Sfornate e, dopo 2 minuti, sformate le semisfere lasciandole raffreddare. Scavate il centro e riempitelo di gelato, poi sovrapponetevi una palla di gelato. Decorate con righe di cioccolato fuso, granella di pistacchio e servite subito.



1. Diluite la crema con la panna.

2. Unite i pistacchi macinati.

3. Scavate le semisfere.



Limone e Frutti di bosco



Vuoi vedere Mara Mantovani che realizza il dolce "Rotolo al limone e ai frutti di bosco" fase per fase?

Vai sul sito

www.piudolci.it

e clicca su

DOLCIlive

Bellissimi, ma soprattutto buonissimi! I dessert con limone e frutti di bosco conquistano anche chi predilige i gusti molto dolci.

Rotolo al limone e ai frutti di bosco

Preparazione 60 minuti • Cottura 30 minuti • Placca cm 30x40 • Per 8 persone

Ingredienti

■ **pasta biscotto:** 5 uova, 140 g di zucchero, 120 g di farina, buccia grattugiata di 1 limone

■ **Bagna al limone:** 150 g di acqua, 150 g di zucchero, 50 g di succo di limone filtrato

■ **crema al latte:** 1/2 l di latte, 100 g di burro, 70 g di amido di mais, 120 g di zucchero

1 bustina di vanillina, 200 g di panna montata, 150 g di frutti di bosco lavati e asciugati

■ **decorazione:** spicchi di limone, frutti di bosco, zucchero a velo

Preparazione

■ **Bagna al limone:** ponete sul fuoco una casseruola con l'acqua e lo zucchero, quindi fate bollire a tegame scoperto per 5 minuti. Allontanate dal fuoco e versate il succo di limone, poi lasciate raffreddare.

■ **Pasta biscotto:** montate le uova con lo zucchero; aromatizzate con la buccia grattugiata del limone, poi incorporate la farina setacciandola sulla battuta. Mescolate dal basso verso l'alto, quindi versate l'impasto nella placca protetta con carta oleata e infornate a 180° per 15/18

minuti.

■ Sformate la pasta su un canovaccio cosparso di zucchero semolato e rifilate i bordi. Con l'aiuto del canovaccio arrotolate, senza pressare, la pasta su se stessa e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.

■ **Crema:** montate burro, zucchero e vanillina. Setacciate sopra l'amido di mais e diluite con il latte. Su fuoco moderato fate addensare la crema sempre mescolando. Una volta fredda, incorporate la panna montata.

■ **Assemblaggio:** srotolate con delicatezza la pasta, inumiditela leggermente con la bagna e copritela con la farcia. Distribuite sulla farcia i frutti di bosco, poi arrotolate nuovamente la pasta, avvolgetela in pellicola e ponetela in frigo. Al momento di servire togliete la pellicola e guarnite il dorso del rotolo con la frutta, il limone e una spolverata di zucchero a velo.

1. Farcite la pasta con la crema.

2. Distribuite i frutti di bosco.

3. Arrotolate il dolce e ponete in frigo.



Torta a quadri

Preparazione 30 minuti • Cottura 45 minuti • Stampo Ø cm 24 • Per 6 persone

Ingredienti

■ **torta base:** 130 g di zucchero semolato, 100 g di burro, 4 uova, 1 bicchierino di rum, 130 g di farina

1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 pizzico di sale

■ **crema:** 225 g di burro, 300 g di uova sgusciate, 450 g di zucchero, 150 g di succo di limone, 60 g di succo di lime

■ **bagna al rum:** 60 g di acqua, 30 g di rum, 60 g di zucchero, lamponi per decorare

Preparazione

■ **Torta base:** sbattete a spuma i tuorli con lo zucchero e unite il burro fuso e freddo. Versate il rum, la farina setacciata, il lievito e il sale e mescolate per rendere omogenea la massa. Montate a neve gli albumi e amalgamateli all'impasto mescolando dal basso verso l'alto. Versate nello stampo unto e infarinato e cuocete a 180° per 45 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare il dolce sulla griglia.

■ **Crema:** sbattete il burro con lo zucchero rendendolo cremoso, poi fate assorbire le uova, stemperate tutto con i due succhi e cuocete la crema su fuoco moderato fino ad addensarla.

■ **Bagna:** sobbollite per 3-4 minuti a tegame scoperto l'acqua e lo zucchero, quindi togliete dal fuoco e versate il liquore. Paregiate la torta in superficie, inumiditela con la bagna fredda e tagliatela in quadrati

regolari. Con un sac à poche con bocchetta tonda liscia spremete su ciascun quadrato un ciuffo di crema e sovrapponetevi un lampone.





1. Alla meringa unite la panna montata.



2. Versate sulle coppe la salsa di lamponi.

Mousse di limone con salsa ai lamponi

Preparazione 20 minuti • Cottura 10 minuti
Coppette monoporzione • Per 3/4 persone

Ingredienti

100 g di succo di limone, 200 g di panna da montare
30 g di zucchero a velo vanigliato

■ **meringa:** 75 g di albumi, 150 g di zucchero

■ **salsa al ribes e lamponi:** 50 g di lamponi
50 g di ribes rosso, 40 g di zucchero

■ **decorazione:** lamponi, fettine di limone

Preparazione

■ **Salsa:** frullate nel mixer i lamponi e il ribes sgranato con lo zucchero, poi passateli nel colino e tenete da parte.

■ **Meringa:** sbattete gli albumi e, quando inizieranno a montare, versate lo zucchero in due riprese. Lavorate la meringa fino a renderla lucida e soda, poi, senza smettere di mescolare, aggiungete il succo del limone filtrato e la panna già montata con lo zucchero a velo vanigliato. Dividete la mousse nelle coppe, poi versate la salsa di lamponi. Proteggete le coppe con pellicola e ponetele in frigorifero.

■ **Decorazione:** al momento di servire decorate le coppette con una fettina di limone e lamponi.

Fresco di lamponi e crema profumata al limone

Preparazione 90 minuti • Stampo 12 x 25 cm
Stampo 15 x 30 cm • Per 8 persone

Ingredienti

■ **pan di Spagna:**

75 g di zucchero

75 g di farina, 3 uova

18 g di fecola

1 puntina di vanillina

■ **crema:** 1/2 l di latte

5 tuorli, 100 g di zucchero

60 g di farina

2 g di colla di pesce

buccia di 1/2 limone

■ **Fresco di lamponi:**

400 g di lamponi

150 g di zucchero

50 g d'acqua

1/2 stecca di vaniglia

14 g di colla di pesce

■ **bagna:**

50 g di frullato di lamponi

30 g d'acqua

2 cucchiaini di maraschino

■ **decorazione:**

lamponi, zucchero a velo

vanillina, setacciate fecola e farina e incorporatele, poi versate nello stampo di cm 15 x 30 cm, unto e infarinato e cuocete a 175° per 20/24 minuti. Sfornate e raffreddate.

■ **Crema:** scaldate il latte con la buccia del limone e 20 g di zucchero, quindi lasciate in infusione per 40 minuti, poi filtrate. Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, poi incorporate la farina stemperando con il latte caldo versato a filo. Cuocete a fuoco moderato fino all'ispessimento della crema. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, strizzatela e fatela sciogliere fuori dal fuoco nella crema ancora bollente. Lasciate raffreddare la crema coperta da pellicola a contatto.

Preparazione

■ **Pan di Spagna:** montate a spuma le uova con lo zucchero, aromatizzate con la

■ **Fresco di lamponi:** ammolate per 10 minuti in acqua fredda la colla di pesce,

1. Cuocete i lamponi con vaniglia, acqua e zucchero.

2. Foderate lo stampo.

3. Frullate i lamponi e passateli nel colino.

4. Versate il fresco di lamponi nello stampo.





poi strizzatela. Raschiate i semi di vaniglia sui lamponi, versate l'acqua e lo zucchero, poi cuocete per 1 minuto. Frullate e passate la purea nel colino. Mettete da parte 50 g di questo frullato (servirà per la bagna). Scaldate 3-4 cucchiaini di fresco di lamponi e fatevi sciogliere la colla di pesce, poi unite al resto. Lasciate raffreddare, ma non indurire.

■ **Bagna:** a 50 g di frullato di lamponi unite l'acqua e portate a bollore per 2 minuti, quindi, lontano dal fuoco, versate il maraschino e raffreddate.

■ **Assemblaggio:** rivestite con pellicola lo stampo di cm 12x25. Versate il fresco di lamponi, tenendone da parte 8 cucchiaini. Ponete in freezer per 20 minuti circa. Tagliate il pan di Spagna in

due strati, di cui uno a 1,5 cm di spessore e l'altro a 1 cm.

Rifilate i bordi. Tagliate a misura dello stampo il pan di Spagna più sottile e posatelo sul fresco di lamponi, quindi inumiditelo con la bagna. Versate la crema e rimettete in freezer per 10 minuti, poi versate sulla crema il fresco di lamponi tenuto da parte e rimettete ancora in freezer per 10 minuti.

■ Bagnate il secondo strato di pan di Spagna e ponetelo sul dolce con la parte bagnata a contatto con la farcia. Coprite con pellicola e tenete in frigo per circa 8 ore. Sformate il dolce sul piatto da portata, poi eliminate la pellicola.

■ Decoratelo con lamponi spolverati di zucchero a velo. Attendete almeno 20 minuti prima di consumarlo.

5. Ricoprite con uno strato di pan di Spagna.

6. Inumiditelo con la bagna.

7. Versate la crema e livellate. Ponete in freezer per 10 minuti.



I dolci *dell'ultimo minuto*



*Ospiti improvvisi? Niente paura... ecco le ricette
per realizzare dolci a tempo di record!*

Torta rapidissima

Preparazione 15 minuti • Per 8 persone

Ingredienti

1 torta tipo pan di Spagna
Ø cm 26

■ crema al mascarpone:

150 g di mascarpone freschissimo

150 g di panna

20 g di zucchero a velo

50 g di confettura di pesche

1 cucchiaino di liquore all'arancia

(o di altro tipo)

1 cucchiaino di gelatina

di albicocche

■ bagna:

40 g di zucchero

40 g di acqua

2 cucchiaini di liquore all'arancia

■ decorazione:

frutta mista

foglioline di menta

Preparazione

■ **Bagna:** sobbollite per 3 minuti l'acqua con lo zucchero, poi, fuori dal fuoco, aromatizzate con il liquore. Lasciate raffreddare.

■ Sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo. Mescolate la confettura con il liquore e unite il mascarpone.

■ A parte montate la panna e amalgamatela al composto di mascarpone e confettura.

■ Pennellate la torta con la bagna, poi velatela con la gelatina di albicocche. Ricoprite con la crema al mascarpone. Mettete la torta in frigorifero per 1 ora.

■ Decoratela in superficie con pezzetti di frutta fresca e menta.



1-2. Unite la confettura al mascarpone. Incorporate anche la panna montata.

3-4. Bagnate la torta e velatela. Ricopritela con la farcia. Guarnite con la frutta e foglioline di menta.

Muffins gustosi

Preparazione 20 minuti • Per 6 persone

Ingredienti

6 muffins pronti, 160 g di panna

15 g di zucchero a velo vanigliato

80 g di crema spalmabile al cioccolato

■ **per decorare:** codette, confetti, frutta a piacere

Preparazione

■ Tagliate la calotta ai muffins, scavate una piccola nicchia e riempietela con la crema al cioccolato. Montate la panna con lo zucchero a velo e spalmatela abbondantemente sui muffins, poi richiudeteli con la loro calotta.

■ Decorateli con un ciuffetto di panna, codette, confetti e qualche spicchiato di frutta.



1. Farcite i muffins con crema e panna.

2. Decorateli con frutta e confetti.



Triangoli di sfoglia golosi

*Preparazione 15 minuti
Per 4 persone*

Ingredienti

1 rettangolo di pasta sfoglia
pronta cm 28x20
350 g di crema al cioccolato
pronta
50 g di cioccolato fondente tritato
8/10 fragole

Preparazione

- Dividete in triangoli la pasta sfoglia e spalmateli con la crema al cioccolato arricchita col cioccolato fondente tritato.
- Tagliate le fragole a fettine tonde e disponetele sulla crema, poi sovrapponetene un altro triangolo di sfoglia e servite subito.



Coppe allo yogurt

*Preparazione 15 minuti
Coppe monoporzione
Per 3 persone*

Ingredienti

400 g di yogurt greco, 70 g di zucchero
buccia grattugiata di 1/2 limone
20 g di amaretti tritati
■ **macedonia:**
1 pesca, 100 g di fragole
■ **decorazione:** scorzette di limone
fragole

Preparazione

- **Macedonia:** ponete 20 g di zucchero in una ciotola, poi unite le fragole a spicchi e la pesca a cubetti.
- Addolcite lo yogurt con lo zucchero rimasto e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone.
- Versate nelle coppe la frutta, poi ricopritela con un poco di amaretti e con lo yogurt.
- **Decorazione:** guarnite con le fragole e con scorzette di limone.



1. Dividete a metà le focaccine.

2. Spalmatele con la crema.

3. Farcitele con il gelato e il topping.



1. Addolcite lo yogurt con lo zucchero.

2. Condite anche la frutta.

Focaccine con gelato

*Preparazione 10 minuti
Per 4 persone*

Ingredienti

4 focaccine dolci

■ farcia:

2 cucchiaini di crema spalmabile al cioccolato

2 cucchiaini di confettura a piacere

600 g di gelato di vostro gusto

■ decorazione:

topping a piacere

Preparazione

■ Tagliate a metà le focaccine e spalmatene due con la crema al cioccolato e due con la confettura.

■ Farcitele con palline di gelato.

■ **Decorazione:** glassate immediatamente il gelato con il topping. Chiudete le focaccine e consumatele subito.



Ciociò Villa D'Este

Stuzzica la fantasia!

Per farcire le focaccine non c'è solo il gelato, infatti sono squisite anche con la macedonia, la crema pasticciera e il cioccolato al latte fuso in un poco di panna fresca.

Torte & tortine



Cheese cake d'Agosto

■ Preparazione 40 minuti ■ Stampo a cerniera Ø cm 22
■ Per 6/8 persone

Ingredienti

- **base:** 250 g di biscotti secchi
125 g di burro
- **farcia:** 5 g di colla di pesce
2 uova, 140 g di yogurt magro
125 g di zucchero
buccia grattugiata di due limoni
e di 1 arancia
80 g di succo di limone
30 g di succo d'arancia
125 g di formaggio spalmabile
1 cucchiaino di liquore all'arancia
150 g di panna fresca
- **gelatina al limone:**
5 g di colla di pesce, 50 g d'acqua
50 g di succo di limone
50 g di zucchero semolato
- **decorazione:** frutta fresca

Preparazione

- Tritate finemente i biscotti poi legateli con il burro fuso e freddo. Compattate la massa sul fondo e sulle pareti dello stampo, quindi ponete in frigorifero per circa 1 ora.
- **Farcia:** ammorbidite in acqua la colla di pesce. Montate su un bagnomaria caldo le uova con lo zucchero. Allontanate dal calore.
- Fate sciogliere nel succo di agrumi la colla di pesce ben strizzata, poi aggiungete la raschiatura delle scorze e versate tutto nella crema di uova. A parte mescolate il formaggio con lo yogurt, aromatizzatelo col liquore e aggiungetelo al composto di uova. Da ultimo incorporate anche la panna leggermente montata, mescolando dal basso verso l'alto per mantenere la consistenza spumosa del composto. Versate la massa nello stampo, livellate e ponete in frigo per due ore.
- **Gelatina al limone:** ammorbidite per 10 minuti la colla di pesce in acqua fredda e, nel frattempo, scaldate su fuoco basso l'acqua col succo di limone e zucchero. Fuori dal fuoco immergete la colla di pesce ben strizzata, scioglietela e lasciate raffreddare.
- Sformate il dolce sul piatto da portata. Ricoprite uniformemente la superficie con la gelatina di limone stendendola con una spatola e decorate con frutta fresca a piacere.

1. Compattate i biscotti nello stampo.

2. Incorporate la panna alla farcia.

3. Versate la farcia nello stampo.

4. Ricoprite la superficie del dolce con la gelatina.



Plum cake rustico

■ Preparazione 15 minuti ■ Cottura 40 minuti
■ Stampo da plum cake 11X25 cm ■ Per 6 persone

Ingredienti

- 160 g di zucchero, 6 uova
- 250 g di farina autolievitante
- 30 g di mandorle con la pelle tritate fini
- 100 g di burro morbido
- 2 cucchiaini di liquore Strega
- **decorazione:** mandorle con la pelle

Preparazione

- Sbattete le uova con lo zucchero e il burro fino a rendere omogenea la battuta. Unite il liquore e versate la farina poco alla volta, poi le mandorle, continuando a sbattere con le fruste per amalgamare bene.
- Versate la massa nello stampo da plum cake unto e infarinato, cospargete la superficie con le mandorle e infornate a 175° per 40 minuti.





Torta amaretti e pesche

■ Preparazione 40 minuti ■ Cottura 30 minuti
■ Stampo Ø 22 cm ■ Per 8/10 persone

Ingredienti

- **pasta frolla:** 300 g di farina
150 g di burro, 100 g di zucchero
1 uovo, buccia grattugiata di 1/2 limone
- **farcia:** 250 g di ricotta di pecora
70 g di zucchero, 1 uovo, 1 limone
2 cucchiaini di succo di cottura
delle pesche
60 g di amaretti sbriciolati
- **inoltre:** 3 pesche noci
3 cucchiaini di rum, 2 cucchiaini di zucchero

Preparazione

- Caramellate per alcuni minuti le pesche con lo zucchero, poi sfumate con il liquore e conservate a parte.
- **Pasta frolla:** impastate quanto più velocemente possibile gli ingredienti in modo da non

scaldare troppo l'impasto.

Dividete l'impasto in 2 panetti, uno leggermente più grosso dell'altro, avvolgeteli nella pellicola e poneteli in frigo per 1 ora.

■ **Farcia:** sbattete la ricotta con lo zucchero, poi unite il succo di cottura delle pesche, l'uovo e la buccia grattugiata del limone.

■ Imburrate e infarinate lo stampo e, con la grattugia a fori grossi, grattugiate il panetto di frolla più grande distribuendolo uniformemente nello stampo. Cospargete con la metà degli amaretti sbriciolati.

■ Versate la farcia, senza arrivare ai bordi, poi ricoprite con le pesche (conservatene a parte alcune fettine) e gli amaretti tritati rimasti. Grattugiate su tutto il secondo panetto di frolla. Distribuite in superficie le fettine di pesche rimaste. Infornate la torta a 190° per 30 minuti.



1. Distribuite gli amaretti sulla pasta.



2. Grattugiate il secondo panetto di frolla.

Rotolo con crema alla banana e pesche

■ Preparazione 30 minuti

- Cottura q.b.
- Placca 28x35 cm
- Per 8 persone

Ingredienti

■ pasta biscotto:

4 uova

100 g di zucchero

100 g di farina

un pizzico di sale

1 limone

■ crema: 4 tuorli

300 ml di latte

100 g di zucchero

50 g di farina

80 g di yogurt cremoso alla
banana

1 banana

1 pesca sciroppata

■ decorazione:

cioccolato fondente

lamponi, pesche sciroppate

Preparazione

■ **Pasta biscotto:** montate i tuorli con 100 g di zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete gradualmente la farina setacciata, il sale, poi aromatizzate con la buccia grattugiata dell'agrumo.

■ A parte montate a neve fermis-

sima gli albumi, quindi uniteli al composto. Rivestite con carta da forno la placca poi versatevi l'impasto livellandolo.

■ Ponete in forno a 200° per 12 minuti. A cottura ultimata, sfornate la pasta su un canovaccio da cucina leggermente cosparso di zucchero. Con un coltello affilato rifilate i bordi della pasta.

Arrotolate delicatamente la pasta su se stessa e fatela raffreddare a temperatura ambiente.

■ **Crema:** sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la farina e versate il latte già tiepido. Ponete la crema sul fuoco e, senza smettere di mescolare, addensatela.

■ Allontanatela dal calore lasciate raffreddare bene prima di aggiungere lo yogurt alla banana.

■ Srotolate con molta delicatezza la pasta biscotto e farcitela con la crema, rondelle di banana e fettine di pesche sciroppate ben asciugate.

■ Riavvolgete la pasta ed adagiatela sul piatto da portata.

■ **Decorazione:** con il cioccolato fuso posto in un conetto decorate il rotolo con delle righe. Completate con fettine di pesche e lamponi.



1. Spolverizzate il canovaccio con lo zucchero.



1. Arrotolate delicatamente la pasta stessa.

*Se non amate le banane,
sostituitele con del mango:
il sapore e il profumo di questo
frutto si abbinano
molto bene alle pesche.*



Crostate & Crostatine



Cheesecake con albicocche e pere

■ Preparazione 30 minuti ■ Cottura 35 minuti ■ Stampo festonato Ø cm 26 ■ Per 8 persone

Ingredienti

■ **pasta:** 150 g di amaretti
150 g di farina
80 g di burro fuso
50 g di zucchero semolato
1 uovo + 1 tuorlo

■ **farcia:** 400 g di formaggio cremoso
60 g di yogurt naturale, 50 g di panna
2 uova, 50 g di burro fuso
50 g di zucchero semolato
50 g di farina
200 g di pere sciropate
200 g di albicocche sciropate

■ **decorazione:** frutta a piacere

Preparazione

■ **Pasta:** tritate finissimi gli amaretti e mescolateli alla farina, poi impregnateli con il burro sciolto, lo zucchero, l'uovo e il tuorlo.

■ Mescolate bene e lavorate velocemente l'impasto fino a formare un panetto (se necessario, aggiungete un po' di farina), quindi ponetelo a riposare per 30 minuti in frigorifero, protetto

con pellicola.

■ **Farcia:** in una ciotola versate il formaggio, lo yogurt, la panna e le uova leggermente sbattute. Lavorate con la frusta elettrica a bassa velocità, incorporando gradualmente lo zucchero, la farina setacciata e il burro fuso.

Sgocciolate molto bene la frutta sciropata e tagliatela a dadini, poi incorporatela all'impasto.

■ Tirate la pasta a 5 mm di spessore e foderate lo stampo unto e infarinato, bucherellate il fondo con una forchetta, quindi versate la farcia stendendola uniformemente.

■ Infornate a 180° per 35 minuti. Prima di servire, decorate la cheesecake apponendo al centro fettine di frutta.

1. Alla farcia aggiungete la frutta sgocciolata a cubetti.

2. Con i rebbi di una forchetta pungete la pasta.

3. Distribuite la farcia e livellatela.



Crostata al melone

■ Preparazione 15 minuti ■ Cottura q.b. ■ Stampo rettangolare cm 11x35 ■ Per 8 persone

Ingredienti

■ **pasta frolla:** 100 g di burro
250 g di farina, 80 g di zucchero a velo
1 uovo, 3 cucchiaini di succo di limone

■ **farcia:** 2 tuorli, 250 g di latte
20 g di farina, 130 g di zucchero
1 bicchierino di liquore secco
50 g di pinoli tritati

4 cucchiaini di panna montata
■ **decorazione:** melone
confettura di albicocche, menta

Preparazione

■ **Frolla:** impastate velocemente gli ingredienti indicati e, con il mattarello infarinato, stendetela e foderate lo stampo unto

e infarinato. Rifilate sui bordi, pungete il fondo e ponete in frigo per 60 minuti. Foderate la pasta con carta da forno e riempite lo stampo con fagioli secchi. Infornate a 170° per 15 minuti. Sfornate, eliminate carta e fagioli, poi proseguite la cottura del guscio ancora per 6/8 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare il guscio sulla gratella.

■ **Farcia:** sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete un goccio di latte, poi incorporate la farina. Diluite con il latte rimasto e mescolate per evitare la formazio-

ne di grumi. Su fuoco moderato, sempre mescolando, addensate la crema. Fuori dal fuoco aggiungete i pinoli e il liquore. Quando la crema sarà fredda, incorporate la panna montata. Velate la pasta frolla con la confettura, poi versate la crema e ponete in frigo. Con l'apposito scavino ricavate dalla polpa di melone delle palline, che adagerete al centro della crostata. Abbellite con foglie di menta e servite subito.



Tartellette con crema al cioccolato e frutta

■ **Preparazione**
40 minuti

■ **Stampini da tartelletta** Ø cm 6

■ **Per 20 pezzi**

Ingredienti

■ **pasta frolla:**

300 g di farina

120 g di burro morbido

100 g di zucchero, 1 uovo

1 bustina di vanillina

■ **crema:** 1/2 l di latte

100 g di zucchero

30 g di farina, 3 tuorli

1 bustina di vanillina

100 g di cioccolato bianco

■ **decorazione:**

fragole, kiwi, pesche

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate velocemente gli ingredienti per la pasta frolla, poi proteggetela con pellicola e ponetela al fresco per 30 minuti. Prelevatela dal frigo e stendetela rivestendo gli stampini unti e infarinati.

Rifilate i bordi e cuocete a 180° per 15 minuti i gusci, dopo averli protetti con foglietti di carta oleata e riempiti di riso. Sforinate, eliminate il riso e lasciate raffreddare i gusci di pasta.

■ **Crema:** scaldate il latte in una casseruola. In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, setacciatevi sopra la farina e stemperatela mescolando gradualmente con il latte. Ponete la casseruola su fiamma moderata e, senza smettere di mescolare con un cucchiaino di legno, addensate la crema. Aggiungete alla crema bollente il cioccolato bianco spezzettato, poi aromatizzate con la vanillina e lasciate raffreddare.

■ Riempiete i gusci di frolla con la crema e decorate con frutta. Consumate le tartellette in breve tempo.



1. Alla crema calda unite il cioccolato bianco.

2-3. Con la frolla stesa rivestite gli stampini e bucherellate la pasta.

4. Proteggete la pasta con carta e riempite di riso.

5. Farcite le crostatine con la crema.

Crostata cocco e limone

■ **Preparazione** 30 minuti ■ **Cottura** q.b.

■ **Stampo** da crostata Ø 24 cm

■ **Per** 8 persone

Ingredienti

■ **pasta frolla:** 350 g di farina, 150 g di burro, 150 g di zucchero a velo, 1 uovo, 1 bustina di vanillina

■ **crema:** 2 tuorli, 2 uova, 400 ml di latte fresco, 60 g di farina di cocco, 30 g di latte concentrato zuccherato, 70 g di farina, 100 g di zucchero, 1 limone

■ **decorazione:** 1 kiwi, 10/12 ciliegie, menta, zucchero a velo

Preparazione

■ **Pasta frolla:** lavorate velocemente tutti gli ingredienti per la pasta, formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fatelo raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo, stendete la pasta alta 4 mm e rivestite lo stampo imburato e infarinato. Rifilate i bordi.

■ **Cottura in bianco:** proteggete la pasta con un foglio di carta da forno e riempite lo stampo con dei fagioli secchi. Ponete in forno a

180° per 15 minuti, sfornate, eliminate i fagioli e la carta e rimettete il forno per altri 15 minuti. Fate raffreddare.

■ **Farcia:** portate a bollore il latte con il cocco e il latte concentrato zuccherato. Lasciate riposare per 60 minuti e filtrate tutto. In una ciotola, a parte, lavorate i tuorli con le uova e lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto ben montato. Unite la farina, mescolando con la frusta.

■ Diluite con il latte aromatizzato. Ponete la crema sul fuoco a fiamma moderata e, senza smettere di mescolare, addensatela. Aromatizzatela con la buccia di limone. Lasciatela raffreddare mescolandola ogni tanto. Poco prima di servire, farcite il guscio di frolla con la crema.

■ **Decorazione:** completate la crostata guarnendola con la frutta, la menta e poco zucchero a velo.



1. Con il mattarello stendete la frolla



2. Spolverizzate la crostata con un velo di zucchero.



Se non è fresca... è sciropata



***Catturiamo in mille vasetti il sapore e il profumo
inimitabile della frutta estiva.***



1. Sbucciate e tagliate a spicchi le pesche.

2. Inserite gli spicchi nei vasetti.

3. Zuccherate.

4. Chiudete ermeticamente i vasetti, poi bollite.

Pesche sciropate

Preparazione 40 minuti

Ingredienti

2 kg di pesche a polpa croccante (tipo percocca)
800 g di zucchero
scorzette di limone (facoltativo)

Preparazione

- Scegliete delle pesche a polpa soda e croccante, lavatele bene, sbucciatele e tagliatele a spicchi.
- Inserite gli spicchi nei vasetti e ponete in ogni vaso due o tre di cucchiaini di zucchero (valutate in base alla grandezza del vasetto) e qualche scorzetta di limone per aromatizzare. Cuocete a bagnomaria per 45 minuti circa.

Squisite al naturale e ottime aromatizzate: con due chiodi di garofano o un pizzico di cannella per un aroma più esotico, con scorzette di limone per un sapore più mediterraneo, le pesche sciropate sono alleate fedeli per una crostata dell'ultimo minuto, un dessert o un gelato più bello e ricco, perciò più buono.

Pere sciropate

Preparazione 50 minuti

Ingredienti

1 kg di pere, 130 g di zucchero
succo di limone + acqua q.b.
2 chiodi di garofano (facoltativi)

Preparazione

- Sbucciate e detorsolate le pere, dividetele in quarti e immergetele in una ciotola con acqua e succo di limone.
- Scolatele e invasatele coprendole con lo zucchero e, se vi piace, con 2 chiodi di garofano. Chiudete bene i vasetti e cuocete a bagnomaria per 1 ora.



1. Denocciolate le pere.



2. Aromatizzate con due chiodi di garofano.



Prugne sciropate



Preparazione 40 minuti

Ingredienti

2 kg di prugne California
800 g di zucchero
scorzetta di limone

Preparazione

- Pulite le prugne e adagiatele non snocciolate e non sovrapposte in diverse placche da forno protette con carta oleata.
- Trasferite le placche in forno caldo a 110/120° per 3 ore fino alla disidratazione dei frutti. Sfornate e, dopo 10 minuti, trasferite le prugne nei vasetti.
- Aggiungete in ogni vasetto una scorzetta di limone e dividete lo zucchero in base alla dimensione dei vasi.
- Chiudete ermeticamente e cuocete a bagnomaria per 50 /60 minuti.



1. Pulite le prugne togliendo il picciolo.

2. Dopo la cottura in forno, trasferite le prugne nei vasetti.

3. Zuccherate i prugne in proporzione alla capienza dei vasetti.

4. Aromatizzate con una buccia di limone.





1. Nettare i fichi con un canovaccio.

2. Disponeteli sulla placca da forno.

3. Spolverizzate con tre cucchiaini di zucchero.

Fichi sciropati

Preparazione 40 minuti

Ingredienti

2 kg di fichi freschi

800 g di zucchero

3 cucchiaini di zucchero per il forno

Preparazione

■ Pulite i fichi con un canovaccio umido e disponeteli sulla placca del forno protetta con carta oleata. Spolverizzateli con 3 cucchiaini di zucchero semolato e passate in forno a 110/120° per 40/60 minuti.

■ Sfornate e ponete i fichi nei vasetti sterili.

■ Preparate uno sciroppo con lo zucchero e lo stesso peso d'acqua, poi fate bollire a tegame scoperto per 10 minuti, infine versate lo sciroppo sui fichi e chiudete ermeticamente.

■ Fate bollire i vasetti a bagnomaria per 40 minuti.



Duroni sciropati

Preparazione 20 minuti

Ingredienti

1 kg di duroni, 350 g di zucchero

700 g di acqua, 1 limone

Preparazione

■ Portate a bollore per 5 minuti a tegame scoperto lo zucchero, l'acqua, la scorza e 30 g di succo di limone.

Allontanate dal calore e lasciate raffreddare.

Eliminate il picciolo ai duroni, lava-

teli e asciugateli bene.

■ Poneteli nei vasi senza pigiarli, poi ricopriteli con lo sciroppo filtrato. Ponete i vasi distanziati fra loro in un capiente tegame, versate acqua fredda (l'acqua dovrà raggiungere la metà dei vasi) e portate lentamente a bollore.

■ Lasciate sobbolire per 20 minuti e spegnete lasciando raffreddare i vasi nell'acqua. Quando saranno freddi, asciugateli e disponeteli in un luogo fresco e buio.



1. Tagliate la scorza d'arancia e ponetela nell'acqua.

2. Eliminate il picciolo ai duroni.



Biscotti & pasticcini



Scodelline di meringa con frutta e panna

■ Preparazione 40 minuti
■ Cottura 60 minuti ■ Per 8 persone

Ingredienti

■ **meringa:** 100 g di albumi
200 g di zucchero semolato

■ **farcia:** panna montata
frutta di stagione
zucchero, succo di limone

Preparazione

■ **Meringa:** montate a lungo gli albumi unendo in 3/4 riprese lo zucchero semolato. Foderate la placca con carta da forno.

■ Quando la meringa sarà molto soda, lucida e sostenuta trasferitela in un sac à poche con

beccuccio tondo medio.

■ Distribuite sulla placca dei cerchi di Ø 10 cm pieni di meringa, poi create il bordo sovrapponendo 3 giri di meringa e distribuendola solo sul bordo.

■ Infornate a 100° per 60 minuti circa, poi sfornate. Ponete i cestini di meringa cotti a raffreddare sulla gratella.

■ **Farcia e decorazione:** farcite i cestini con la panna montata e guarnite con una macedonia di frutta fresca a cubetti condita con zucchero e limone.



1. Montate gli albumi con lo zucchero.

3. Farcite con panna montata.

2. Realizzate i cestini e cuoceteli in forno.

4. Completate con la frutta fresca.

Girelle al limone

■ Preparazione 20 minuti
■ Cottura 15 minuti ■ Per 24 pezzi

Ingredienti

■ **pasta frolla:** 400 g di farina
150 g di zucchero, 180 g di burro
4 tuorli, sale, 1 cucchiaino di lievito
scorzette di 2 limoni a julienne

Preparazione

■ In una ciotola impastate rapidamente la farina con lo zucchero, il lievito, il sale e il burro morbido. Unite i tuorli e stendete la pasta in larghi rettangoli di circa mezzo cm di spessore. Spargete le scorzette di limone e arrotolate morbidamente la pasta su se stessa. Ponete in congelatore i rotoli per 45 minuti.

■ Quando la pasta sarà fredda, tagliate dei biscotti alti 1 cm e disponeteli distanziati sulla placca del forno foderata con carta oleata. Cuocete per 15 minuti a 180°.



1. Tagliate i biscotti alti 1 cm.

2. Adagiateli sulla placca foderata.





Piatti e ciotoline Vetreria Lux

Muffins al latte con crema

■ **Preparazione 30 minuti** ■ **Stampo da muffins a impronte**
 ■ **Per 4 persone**

Ingredienti

160 g di farina, 20 g di mandorle
 140 g di zucchero
 70 g di burro, 3 uova
 1/2 bustina di lievito
 buccia grattugiata di mezzo limone
 50 g di latte o panna fresca

■ **per servire:** zucchero a velo q. b.
 crema alla vaniglia, fragole

Preparazione

■ Tritate fini le mandorle. Sbattete a lungo le uova con 100 g di zucchero per renderle cremose e, in un'altra ciotola,

montate il burro con lo zucchero rimasto e la buccia grattugiata del limone.

■ Unite le due battute, setacciatevi sopra la farina col lievito, mescolate e aggiungete le mandorle stemperando tutto con il latte. Riempite con l'impasto le impronte dello stampo imburrate e infarinate, poi infornate a 170° per 20 minuti. Sfornate e lasciate i dolcetti sfornati sulla griglia a raffreddare.

■ **Decorazione:** spolverizzate sulla superficie dei muffins lo zucchero a velo e serviteli accompagnando con crema alla vaniglia e spicchi di fragole.

1. Sbattete le uova con una parte di zucchero.



2. Setacciate sulla massa la farina con il lievito.



Tartellette con crema all'arancia

■ **Preparazione** 30 minuti

■ **Cottura** 14 minuti

■ **Stampo** Ø 7 cm

■ **Per** 4/6 persone

Ingredienti

■ **pasta frolla:** 160 g di farina
90 g di burro, 70 g di zucchero, 1/2 uovo
buccia grattugiata di 1 arancia

■ **farcia:** 2 tuorli, 25 g di farina
250 g di latte, 70 g di zucchero
la scorza di 1 arancia e 30 g di succo

■ **decorazione:** lamponi
fettine di albicocche fresche o sciroppate

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate gli ingredienti in un panetto, proteggerlo con pellicola per alimenti e ponetelo in frigo per 30 minuti.

■ Stendete la frolla allo spessore di 3 mm. Con il tagliapasta incidete dei

dischi leggermente superiori al diametro degli stampini.

Rivestite gli stampini imburrati e infarinati.

■ Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo. Infornate le tartellette a 180° per 13-14 minuti, quindi sfornatele, sfornatele e fatele raffreddare sulla gratella.

■ **Farcia:** montate i tuorli con lo zucchero. Aggiungete un poco di latte, mescolate bene e incorporate la farina con l'aiuto di una frusta.

■ Diluite la crema con il restante latte e il succo dell'arancia. Ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, addensate la crema. Allontanate dal calore e aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia. Quando la crema si sarà intiepidita, versatela nei gusci.

■ **Decorazione:** guarnite le tartellette con la frutta.

1. Farcite le tartellette con la crema all'arancia.



2. Guarnite con la frutta, poi ponete in frigo fino al momento del consumo.



è qui la festa!

Vamos a la playa!

Che caldo, ragazzi! Non mi ricordo quand'è stata l'ultima estate così torrida... e come se non bastasse sono costretto a stare dentro casa, abbracciato al ventilatore per poter respirare un po'. L'unica consolazione è il frigorifero, pieno zeppo di belle bibite fresche! Però ci vorrebbe un po' di mare anche da queste parti... MUMBLE... MUMBLE... ho proprio detto "parti"? E allora ho come l'impressione che questa sera ci sarà una festa in città. Anche se sono chiuso tra quattro mura posso sempre organizzare un Beach Party e prepararmi a fare un grande un tuffo... almeno con la fantasia. Mi manca solo qualche palloncino colorato, come in spiaggia, e una squisita torta con le sfumature del sole.



UN INVITO 3D

Prendi un cartoncino bianco di 15x20 cm. Con la matita disegna la metà nel verso della lunghezza. Aggiungi le onde, le nuvole e i gabbiani nella parte superiore poi disegna una palla e un secchiello nella parte inferiore. Al centro aggiungi due sdraio che dovranno rimanere 1 cm sopra la linea mediana e 6 cm sotto. Ora incidi

con il cutter le linee verticali delle sdraio, ritaglia la parte in eccesso delle gambe, incidi due linee da 1/2 cm tra le sdraio, i contorni della palla e del secchiello (tranne nella parte inferiore). A questo punto piega a metà il biglietto facendo uscire le sdraio. A parte disegna un ombrellone e incollalo sulla base centrale, in modo che si trovi a un'altra distanza, solleva la palla e il secchiello. Infine ritaglia un cartoncino colorato di 16x21 cm e incollalo all'esterno del biglietto.

Pesciolini farciti

Preparazione 20 minuti • Cottura 12 minuti
Per 10 pesciolini

Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia, 1 uovo
■ **farcia:** 10 mozzarelline, 10 filetti di acciughe
3 olive snocciolate
1 cucchiaino colmo di concentrato di pomodoro

Preparazione

■ Disegnate su un cartoncino la sagoma di un pesce, poi incidete i pesciolini nella pasta e pennellateli con l'uovo.

■ Farcite la metà dei pesciolini con un poco di concentrato di pomodoro, una mozzarellina e un filetto di acciuga.

■ Sovrapponete i pesciolini di pasta non farciti. Pennellate ancora con l'uovo e posizionate gli occhietti realizzati con rondelline di oliva. Infornate a 200° per 12 minuti.

Chi cerca trova

Un'avventurosa caccia al tesoro è quello che ci vuole in questa giornata, prendendo spunto dal gioco "Strega comanda color". Al momento del via tutti dovranno correre in giro per casa e recuperare nel tempo prestabilito oggetti di quel colore. Sembra facile? Probabilmente sì, se gli oggetti da trovare devono essere rossi, verdi o blu. Ma se ci venisse in mente di far trovare degli oggetti giallo limone o celestino, rosa pallido? Sai che ridere... soprattutto quando arriverà il momento di riportarli al loro posto in un battibaleno.



Panino infradito

Preparazione 20 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

8 fette di pancarrè
4 striscioline di carote
4 striscioline di peperone rosso
40 g di prosciutto cotto
40 g di prosciutto crudo
40 g di mortadella
40 g di coppa

inoltre:

foglie di lattuga
maionese

Preparazione

 Arrotondate i bordi delle fette di pane, poi spalmatele con la maionese.

 Farcite i diversi panini con i salumi e la lattuga, poi componeteli.

 Praticate due forellini a metà panino sui bordi e un terzo foro al centro sul lato corto.

 Infilate le strisce di verdura ottenendo dei simpatici panini infradito. Serviteli subito.



Un buffet coloratissimo

Va da sé che i colori la fanno da padroni sulla tavola di un Beach Party. Per il sole prendi un piatto giallo, incolla lungo il bordo 8 raggi grandi e 8 raggi piccoli. Per il granchio ti servirà un piatto rosso, incolla le chele di cartoncino ai lati e con un pennarello atossico metti due puntini neri per gli occhi. Per il gabbiano ti occorrerà un piatto celeste dove incollare le ali, un triangolino giallo a mo' di becco e i soliti due puntini neri. Vedrai come gli invitati faranno la fila per accaparrarsi i piatti più belli di questa pazzesca estate!

Le buste portatutto

A seconda delle dimensioni, queste coloratissime buste possono essere utilizzate per delle bottiglie, dei biscotti o semplicemente si possono regalare agli invitati a fine festa. Per una busta media ci vorrà un foglio di carta da regalo azzurra di 24x42 cm. Stendi il foglio su un tavolo e piega 2 cm verso l'interno. Ora piegalo di lato a 20 cm, poi ancora 20 cm e quindi incolla i 2 cm in esubero sotto il primo lato. Piega un lato del foglio a 3,5 cm verso l'interno e a 3,5 cm verso l'esterno. Ripeti dall'altro lato in modo da poter ripiegare le pareti laterali all'interno. Schiaccia bene la busta e piega i due angoli in basso verso l'alto. Ripeti l'operazione sul retro. A questo punto piega la base verso l'alto a 5 cm. Con le pieghe ottenute sarà facilissimo chiudere la busta. Inserisci all'interno un cartoncino di 13x7 cm per rinforzare, sigilla le linguette e realizza due buchi in alto dove far passare i manici. Ritaglia la sagoma di una barchetta e incolla sul davanti.



In fondo al mar

Ti sei mai chiesto cosa si vede dall'oblò di una nave? La risposta è: due piatti di cartone!

Scherzo, non è questa la risposta ma ciò che ti servirà per poter realizzare un vero oblò e verificare tu stesso cosa si vede. Dipingi il primo piatto con la tempera turchese, come se fosse un fondale marino, poi capovolgi l'altro piatto e ritaglia la parte centrale. Cerca in rete (e dove altrimenti?) alcuni pesci, cavallucci e stelle marine. Stampa, colora e ritaglia le figure, metti un po' di colla nella parte centrale e sistemale sul piatto turchese, quindi arriccia le pinne e la coda. Ora realizza due tipi di alghe: per quelle attorcigliate basterà avvolgere lo scovolino verde intorno a una matita e poi sfilarlo delicatamente. Per quelle "a foglia" metti a croce due strisce di scovolino, attorcigliale e richiudile una sull'altra. Appiccica le alghe e poi spalma con il pennello un po' di colla sul fondo del piatto. Ricopri questa parte di sabbia e poi... soffiata via! Con un pennarello bianco aggiungi le bollicine vicino ai pesci e infine incolla i piatti uno sull'altro, posizionando un po' di spago ripiegato nella parte alta. Dipingi il piatto di sopra con la vernice argentata e incolla dei veri bulloni intorno all'oblò. Per sentirsi come dentro un sommergibile, basterà disporre lungo il perimetro della casa tanti oblò con il fondale diverso. Che aspetti?

Pesce pagliaccio

Preparazione 2 ore • Cottura 40 minuti
Stampo 25X30 cm • Per 10/12 persone

Ingredienti

- **torta:** 290 g di zucchero
200 g di burro morbido, 350 g di farina
75 g di fecola, 7 uova, 1 limone
100 g di latte a temperatura ambiente
1 bustina di lievito, 3 pizzichini di sale
- **decorazione:** 850 g di glassa fondente
gelatina di albicocche
crema spalmabile al cioccolato
- **ghiaccia:** 60 g di succo di limone filtrato
840 g di zucchero a velo setacciato
60 g di albume, coloranti alimentari

Preparazione

■ **Torta:** sbattete il burro con metà zucchero e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Senza smettere di montare, unite il latte a filo. A parte montate le uova e lo zucchero rimasto, poi versate il composto di uova su quello di burro miscelando per amalgamare. Setacciate su tutto le farine con il lievito e il sale. Versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e ponete in forno a 175° per 40 minuti. Sfornate la torta cotta, eliminate lo stampo e ponetela sulla gratella a raffreddare.

1 Decorazione: ritagliate lo schema fotocopiato al 400 % e incidete la sagoma sulla torta.

2 Con un coltello smussate gli angoli sagomando il pesciolino. Pennellate tutta la torta con la gelatina caldissima.

3 Colorate 700 g di glassa fondente di arancio, stendetela allo spessore di 3 mm e ricoprite la prima facciata del pesce rifilando i bordi.

Ritagliate una seconda sagoma del pesce e adagiatela sull'altra facciata della torta. Con un pennellino intinto in poca acqua fate aderire il fondente, sigillando perfettamente le due parti.

Stendete il fondente bianco e ricavate occhi e righe.

4.5.6 Con la sagoma e un pennarello alimentare nero disegnatte l'ingombro degli occhi e delle righe, inumidite il fondente ritagliato con pochissima acqua e posizionate gli elementi.

Stendete un poco di fondente arancio allo spessore di 1 cm e, con lo schema, disegnatte, poi ritagliate le due pinne. Lasciate asciugare. Modellate anche le sopracciglia e la bocca con la glassa fondente arancione, poi adagiate sugli occhi e nello spazio della bocca.

7.8 Tagliate a pezzi la torta rimasta e, con la crema al cioccolato, "incollateli" alla base del pesce.

9 Intingete il pennellino nel colorante alimentare nero e disegnatte le pupille e le finiture nere.





10 Con uno stecchino incidete leggermente le righe sulle pinne, poi coloratele di arancio.

■ **Ghiaccia:** lavorate lo zucchero a velo aggiungendo gli albumi e il succo di limone. Sbattete il composto con le fruste elettriche fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta.

Dividete la ghiaccia in 5 ciotole e coloratele in due tonalità di azzurro, una gialla, una rosa. Lasciate bianca l'ultima porzione. Pennellate la base del pesce con la gelatina.

11 Ponete le ghiacce in diverse sac à poche e decorate la base con "ciuffi di mare" e vegetazione marina.

12 Inserite 2 stuzzicadenti nelle pinne ormai asciutte e infilatele nel pesce come nella foto.



Ingrandite lo schema del 400 %.



Animali marini

Cosa occorre

3 calzini colorati di spugna, gommapiuma, elastici, pannolenci rosso e giallo, scovolini colorati, cartoncino, palline bianche, pennarello nero



Da tempo avevo un vecchio cuscino inutilizzato (dal quale ho recuperato l'imbot-

titura) e qualche calzino spaiato che occupava inutilmente il cassetto. Ma siccome non si butta via niente, ho dato vita a questi simpatici abitanti dell'acqua. Vuoi sapere come?

- Per realizzare **l'aragosta** prendi un po' di gommapiuma e riempi il calzino rosso per 1/3 dando una forma un po' allungata. Modella con le mani, metti un elastico rosso facendo 3 o 4 giri e chiudi bene. Ora inserisci altra gommapiuma, un po' meno rispetto a prima, e chiudi con l'elastico. Continua così per altre 2 volte in modo che la parte finale del tubolare sia la coda. A questo punto disegna su un cartoncino robusto due grosse chele, ritagliale e ricalca la sagoma sul pannolenci rosso, lasciando in fondo un cm in esubero. Incolla le chele di pannolenci su quelle di cartone, e fissale ai lati dell'aragosta. Ora incolla sulla testa due palline bianche e uno scovolino rosso piegato a metà per le antenne. Disegna con il pennarello le pupille e i particolari delle chele.

- Per il **pesce** il procedimento è lo stesso: prendi un calzino blu e riempilo quasi fino in cima, chiudi con un elastico blu e modella con le mani per dare la forma di un pesce, più stretto alle estremità e gonfio nel centro. Con le dita ricava un incavo per la bocca dove incollerai una striscia di cartone lunga 10 cm ripiegata a metà. Disegna l'aletta e la pinna sul pannolenci giallo e incollali sul pesce assieme agli occhi.

- Per il **polipo** prendi un calzino arancione e riempilo il più possibile nella parte inferiore, spingendo più che puoi e modellando la testa. Ripiega il bordo del calzino all'interno e chiudi con un elastico arancione. Ora prendi 8 scovolini per i tentacoli e infilali uno dopo l'altro nel buco sotto la testa. Disegna sul pannolenci rosso una bocca sorridente e aggiungi gli occhi come sopra.

Le mille bolle

Disegna su un cartoncino bristol verde dei cerchi della stessa dimensione, poi su un cartoncino arancione altrettanti cerchi più piccoli, infine su un cartoncino giallo altri cerchi grandi come una moneta. All'interno dei cerchi verdi e arancioni traccia un cerchio più piccolo, in posizione irregolare non concentrica (l'importante è che siano uguali a coppie). Ora ritaglia tutti i cerchi e incolla quelli uguali uno con l'altro, facendo passare all'interno del filo trasparente da pesca. Alterna un cerchio grande, uno piccolo, uno medio, uno piccolo e così via fino a esaurirli. Per farli stare in tensione incolla sull'ultimo cerchietto una moneta e sistema questi fili di bolle sulla porta, sulla parete o tra i rami degli alberi.

Barchette dolci

Preparazione 30 minuti

Stampini da tartelletta 7x5 cm • Per 8 barchette

Ingredienti

200 g di pasta frolla pronta

■ farcia:

180 g di ricotta

60 g di zucchero a velo

60 g di panna fresca

1 puntina di vanillina

2 cucchiaini di crema

spalmabile al cioccolato

■ decorazione:

stecchini di legno

vele di carta colorate

■ Stendete la frolla e rivestite gli stampi unti e infarinati. Rifilate la pasta e bucherellate-la. Proteggete con carta da forno e riempiete con il riso. Infornate a 190° per 15 minuti. Sfornate, eliminate carta e riso e infornate di nuovo per 3/4 minuti. Sfornate e sfornate sulla gratella a raffreddare. Velate il fondo delle barchette con la crema spalmabile.

Preparazione

■ **Decorazione:** preparate le vele disegnando dei triangolini di carta alti cm 6, poi coloratele con i pennarelli.

■ Praticate dei forellini al centro della vela e infilate degli stecchini, che fungeranno da albero.

■ **Farcia:** sbattete la ricotta con la vanillina e lo zucchero e unite, poco per volta, la panna fresca. Quando la massa sarà soffice e leggermente montata ponetela in un sac à poche con bocchetta tonda grande e farcite le barchette. Decorate ogni barchetta con una vela.



www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di **più DOLCI** e **più CUCINA**
dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"



← sfoglia online →



Troverai
l'**elenco**
illustrato
di tutti i
nostri **libri**.



Guarda alcune
pagine di
anticipazione del
libro, verifica
direttamente se
il libro **puo'** offrirti
quel che cerchi.



Tutte le
ricette
sono state
provate
ed assag-
giate.

**ACQUISTA
SUBITO**

Con un
semplice
click
diretta-
mente a
casa tua

Da lettrice

Inviare in redazione le foto delle vostre torte più belle, le ricette più buone, le idee più singolari e simpatiche o i dubbi che vi possono sorgere nel realizzare un dolce. Queste pagine sono dedicate a VOI! Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo info@piuquado.com o per posta a **Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133 41126 Modena.**

a lettrice

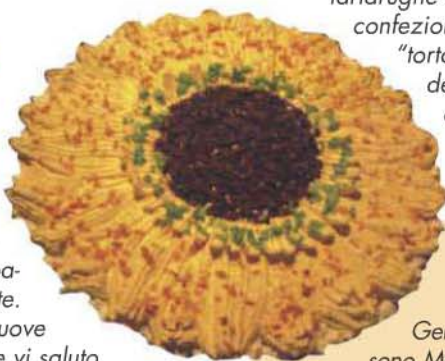
Le ricette e le torte selezionate verranno premiate con un abbonamento semestrale alla rivista più DOLCI.

Care amiche, vi ringraziamo per le tante lettere ed e-mail che ci state inviando. Vi ricordiamo di segnalare sempre tutti i vostri dati (nome, cognome e indirizzo completo) per poter attivare agevolmente l'abbonamento in caso di pubblicazione di ricette o foto.

La decorazione delle torte

Gentile redazione di più DOLCI, vorrei chiedere se è possibile, sulla vostra già stupenda rivista, dedicare più spazio alla decorazione delle torte. Sono sempre alla ricerca di nuove idee. Vi faccio i complimenti e vi saluto caramente in attesa di una vostra risposta.
Iris

Cara Iris, grazie per i complimenti e soprattutto per i suggerimenti preziosi che ci dai. Ci fa sempre piacere raccogliere i suggerimenti delle nostre amiche, perché contribuiscono ad arricchire la rivista rendendola ancora più rispondente alle richieste delle lettrici. Hai ragione, la decorazione è una parte molto importante della pasticceria, perché prima di tutto mangiamo "con gli occhi". La decorazione aiuta a rendere desiderabili e appetitosi i dolci. La nostra rivista propone dolci sempre diversi anche per quel che riguarda le decorazioni: cerchiamo di accontentare tutti, proponendo a volte decorazioni semplici e di rapida esecuzione, a volte invece decorazioni più complesse ed elaborate che richiedono tempo e tanta passione. Se desideri approfondire qualche tecnica di decorazione in particolare, mandaci una mail o chiama in redazione: saremo felici di esserti di aiuto. Pubblichiamo con piacere anche la foto di una delle torte che ci hai inviato... gialla come il sole che risplende d'estate!



La "torta...ruga"

Rosa Chiara per sorprendere la sorella Daniela, che adora le tartarughe e il cioccolato, ha confezionato una speciale "torta...ruga" cioccolatosa. Il nome della torta? Naturalmente Orazio, come la tartaruga più anziana di Daniela.

Rosa Chiara Montella, Ercolano (Na)



Il successo della torta leone

Gentile Redazione di più DOLCI, sono Mariantonietta, una vostra affezionata lettrice. Volevo complimentarmi con voi per le belle ricette che pubblicate ogni mese e per gli utili consigli che mi date. Sono tanti anni che ho questa passione e grazie alla vostra rivista sono migliorata tantissimo. Ogni occasione è buona per realizzare una torta che i miei amici e parenti gradiscono sempre, conferendomi il titolo di "pasticcera di famiglia". Vi mando la foto dell'ultima creazione che ho realizzato in occasione dell'onomastico di mio marito Fabio: è la "Torta leone" del libro "Manuale di pasticceria e decorazione vol 2". Vi saluto e vi ringrazio ancora nella speranza di vedere pubblicata questa torta che ho preparato con tanto impegno e passione. Con affetto, **Mariantonietta**

Cara Mariantonietta, impegno e passione sono proprio quelli che occorrono per realizzare i dolci. Ti facciamo i complimenti per la torta che hai preparato con tanto amore e soprattutto perché ogni occasione si presta per gustare un magnifico dolcetto realizzato con le tue mani, un vero gesto d'amore per amici e parenti. Abbiamo notato che la "Torta leone" è piaciuta molto e in redazione sono pervenute tante foto di "leoni" multicolori. La decorazione con la frutta è facile e versatile, quindi, care amiche, approfittatene ora che l'estate regala i frutti migliori.



più DOLCI è su **FACEBOOK!**

Diventa FAN e condividi con noi la tua passione per la pasticceria. Troverai tanti amici con cui chiacchierare e scambiare foto e ricette. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.



La dolcezza a portata di... mano

Complimenti Imma, ti sei regalata una torta veramente bella che farà invidia a tutte le collezioniste di borse che non avranno certo nel guardaroba una pezza così originale.

Imma Di Domenico, Napoli

Il blog di Faustina

Buongiorno, sono una vostra affezionata lettrice (seguo anche più CUCINA), cerco di non perdermi nemmeno un'uscita. Mi piace cucinare e soprattutto realizzare dolci e torte decorate. Per condividere questa mia passione con gli amici ho creato questo blog <http://dolciedesserts.blogspot.com/> (che spero visiterete!) dove, oltre alle mie creazioni, ci sono anche molte ricette della vostra rivista che ho provato. Per il compleanno di mio figlio Sasi ho preparato la torta di cui vi allego la foto...Mi piace decorare con mmf (marshmallowfondent) e Nemo è il suo personaggio preferito. La

base è il pan di Spagna (la cui ricetta è sul "Manuale di Pasticceria e decorazione vol.1", farcito con crema

pasticciera alla vaniglia e cacao (ricetta su "Manuale di Pasticceria e decorazione vol. 2"). Oltre ad essere bella, era buonissima, almeno da quanto detto dagli ospiti. Volevo condividere con voi questo mio (vostro, visto che le ricette me le avete date voi!) dolce. Alla prossima.

Faustina, Gerace R.C.



Ciao Faustina, che piacere condividere i successi delle vostre torte. Siamo molto contente che la torta fosse buona e bella e il giudizio degli ospiti è insindacabile. Noi possiamo giudicare soltanto l'aspetto estetico e dobbiamo dire che la torta è riuscita molto bene. Immaginiamo lo stupore sul viso di Sasi quando ha visto la torta per il suo compleanno. Ti ringraziamo anche per la segnalazione del tuo blog che abbiamo visitato e rivolgiamo anche l'invito alle nostre lettrici. Fateci una capatina: Faustina si è ricavata uno spazio per condividere con amici la sua passione per i dolci e qui troverete ricette create da lei, oppure ricette di altri e rivisitate secondo la sua creatività. Quando abbiamo visitato il blog, Faustina ha postato una ricetta per ottimizzare gli ovetti di cioccolato con cui ha preparato una crostata dedicata agli ospiti più golosi, con tanto cioccolato e con la panna.

Una torta che mette allegria

La torta "Primavera", realizzata in pasta di zucchero, è ispirata alla primavera, piena di colori, fiori, farfalle e, soprattutto, illuminata da un bel sole caldo che rispecchia in pieno la solarità della persona che l'ha realizzata.

Ramona Pizzano, Avellino



Una torta per il marito

I due membri più birichini della famosa famiglia Simpson, Lisa e Bart, si sono uniti per augurare buon compleanno al marito di Stefania che gli ha dedicato questa simpatica torta decorata.

Stefania Spanò, Crotone



Non il solito bouquet

Forse aveva pensato ad una pianta come regalo per la sua mamma che ha compiuto 82 anni, poi ha deciso di trasformarla nel soggetto della torta per festeggiarla. Il risultato? Un meraviglioso cactus con spine dolcissime!

Anna Maria Delle Fave, Roma



Per Nicolò

Stefania ha realizzato questa torta popolata da simpatici granchietti, polpi e cavallucci marini per celebrare il Battesimo di Nicolò, figlio di una sua amica, augurandogli una vita sempre con "il vento in poppa".

Stefania Basile, Taranto



Sorelle in pentola

Vi segnaliamo il blog Sorelle in Pentola, nato dalla collaborazione di due sorelle lontane "che si mantengono unite dalla cucina". Entrambe cuoche per passione e sommelier, curiamo questo blog con ricette sempre nuove alle quali abbiniamo vini, dietro consiglio della delegata di Bologna dell'AIS, Aurora Cacciari.

Chiara e Angela



Care Chiara e Angela, suggeriamo con piacere alle lettrici il vostro blog www.sorelleinpentola.com perché apprezziamo l'intento che lo sottende e che, come recita il "sottotitolo", dice "Due sorelle. Due città. Due vite diverse. E una dolce passione che le unisce." Così infatti Chiara, che lavora come event planner, ha creato il blog per "ridurre la distanza" tra lei e la sorella, attraverso un amore comune: la cucina. Angela, appassionata di enogastronomia, ha improntato i suoi studi sulla cultura dell'alimentazione. Cucina, scrive e fa la mamma a Treviso, dove vive con il marito e i figli, quindi il blog è il modo con cui rimane legata alla sorella. Visitalo!

ERRATA CORRIGE

Sul numero di più DOLCI di maggio a pag. 15 nella ricetta "Torta con pesche e amaretti" a causa di un refuso di stampa è stata sbagliata la quantità di amaretti che non è di 200 g, ma di 50 g. Ce ne scusiamo con tutte le lettrici e con i lettori.

Più naturalità e benessere

EssenzadiNatura è il primo dolcificante 100% di origine naturale composto unicamente da fruttosio ed eritritolo, dolce e buono come lo zucchero, ma con il 50% di calorie in meno.

Eridania, Bologna,
tel. 051/4134511, www.eridania.it



Per fare lo yogurt

Yogurteo è la nuova yogurtiera funzionale, pratica e compatta, facilissima da utilizzare per preparare deliziosi spuntini e freschi dolci a base di yogurt.

SEB, Milano, tel. 02/457751, www.moulinex.it



La marmellata

Mand aran, la marmellata preparata con mandarini e arance, vi conquisterà con profumi e sapori di una terra incantata. Ideale da gustare al naturale, perfetta per la preparazioni di golosi dolci.

Brescia Dorada, Muravera (Ca),

tel. 070/9949163, www.brescadorada.it



Fresca delizia

Granigel all'ananas è la granita funzionale, ricca di fibre e, con l'aggiunta di sostanze di origine vegetale, è fonte di effetti benefici che favoriscono la digestione. Pronta da gelare, è ideale per un freschissimo break durante la giornata, o come fine pasto.

Dolphin, Riposto (Ct),
tel. 095/7780410, www.dolphin.it



L'abbinamento perfetto

Fascino orientale

L'antica ricetta di Elisir Arabesh racchiude in sé i segreti di erbe e spezie orientali che potrete scoprire sorseggiando il liquore liscio, in cocktails creativi, come correttore del caffè, oppure con il gelato.

Distilleria F.lli Caffo, Limbadi (Vv),
tel. 0963/85025,
www.distilleriacaffo.com



L'arte del buon gelato

Una delizia per il palato? Gustate il raffinato tartufo di Gelateria Callipo, preparato con nocciole italiane, tanto cacao ed un esclusivo cuore fluido di cioccolato fondente.

Callipo Gelateria, Pizzo (Vv),
tel. 0963/9962400,
www.gelateriacallipo.com



Golose bontà

Senza zuccheri aggiunti e facili da realizzare, le torte Margherita con yogurt e Mediterranea salvaguardano la dolcezza del gusto e il piacere della salute. Ottime a colazione e perfette come dessert, si fanno apprezzare rispettivamente per la consistenza morbida la prima e friabile la seconda.

Cleca, S. Martino dall'Argine (Mn),
Numero Verde 800478658,
www.cleca.com



Come fatto in casa

La linea Gildo Rachelli Maestro si amplia grazie alle nuove referenze Tiramisu, Panna Cotta e Profiteroles: una più buona dell'altra, sono realizzate senza conservanti, né aromi, né coloranti seguendo le ricette della tradizione.

Rachelli Italia, Pero (Mi),
tel. 02/38100444, www.rachelli.it



Per i celiaci

Cheese cake estiva

- **Preparazione**
30 minuti
- **Cottura** 65 minuti
- **Stampo** Ø 18 cm
- **Per** 6 persone

Ingredienti

■ base:

- 90 g di pangrattato ✓✓
- 90 g di amaretti ✓✓
- 90 g di burro fuso e freddo

■ farcia:

- 500 g di ricotta
- 2 uova, 150 g di zucchero
- buccia grattugiata di 1 limone
- 60 g di mandorle tritate fini
- 80 g di panna

■ per decorare:

- 1/2 pesca a fettine
- 1/2 kiwi a fettine

Preparazione

■ Rivestite il fondo dello stampo con la carta da forno e pennellate i bordi con burro fuso.

■ Versate nel mixer gli amaretti e il pangrattato, tritateli finemente e unite il burro fuso. Mescolate e compattate la massa sul fondo dello stampo.

■ **Farcia:** sbattete la ricotta con metà zucchero e aromatizzate con la buccia grattugiata di limone.

■ Sbattete anche le uova col resto dello zucchero, poi unite la panna e le mandorle e amalgamate alla battuta di ricotta.

■ Versate la farcia nello stampo e infornate a 160° per 60/65 minuti. Decorate la cheese cake fredda con fettine di frutta.



Tovagliolo Lunum

✓ Prodotto
consentito

NUMERI UTILI

Associazione Italiana Celiachia

Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

Agenda *del mese*

Editoriale



Care amiche e amici

non mi stancherò mai di dirlo: ogni stagione ha il suo buon dolce! In estate con tutta la succosa e saporita frutta che abbiamo a disposizione non c'è che l'imbarazzo della scelta: gelati, freschi semifreddi, crostate alla frutta, ma anche torte rustiche, sorbetti e granite: tante sono le idee da mettere in opera. Per alleggerire la dolcezza dei dessert, poi, si possono scegliere anche abbinamenti che trovano il plauso di chi non ama le cose dolci: uno su tutti, limone e frutti di bosco. Inoltre con tanta frutta a prezzi contenuti, val la pena di "fare un pieno per l'inverno", perciò, nel servizio della frutta sciroppata impariamo come mettere sotto vetro le bontà estive. Per chi si è attardato in spiaggia, o su un sentiero di montagna ma non vuol rinunciare ad un buon dolcetto, le ricette dei "dolci dell'ultimo minuto" saranno preziose alleate in cucina.

Come ogni anno più DOLCI è in edicola con il numero unico di Luglio/Agosto. Ci ritroveremo il 26 Agosto con l'uscita di Settembre. Da parte mia e di tutto lo staff di più DOLCI Vi auguriamo buone ferie!

Daniela Peli

La festa patronale di Santa Domenica

La festa patronale di Santa Domenica invita ogni anno a Scorrano (LE), migliaia di visitatori e turisti, attirati dai grandiosi spettacoli di luci, luminarie e giochi pirotecnici. Il piccolo borgo dal 3 al 7 luglio si anima: luci, decori, archi, cassarmoniche e colori, gare di fuochi d'artificio che si intrecciano ai riti sacri, quali processioni e liturgie ecclesiali. Questa edizione prevede, il 3 e 4 luglio, "le Corti del buon Gusto", una vera e propria esposizione di prodotti tipici locali. Si potranno assaggiare tante varietà di formaggi, salumi, carni scelte, vino e olio, pasta artigianale e conserve, prodotti da forno e piatti tradizionali.

Per il programma completo: www.festasantadomenica.it



Festa delle fragole della Val Martello



Dal 25 al 27 Giugno si ripercorre l'appuntamento dedicato al sapore e al gusto delle fragole di montagna, in compagnia delle Cooperative ortofrutticole della Val Venosta.

Nata come momento di ringraziamento dei contadini locali per questi meravigliosi frutti, la festa è diventata famosa per la

torta gigante di fragole, che sarà tagliata e spartita fra tutti i presenti. Sono previsti i mercatini dei prodotti contadini tradizionali e momenti di degustazione, esibizione di bande musicali, gare culinarie e visite guidate al campo sperimentale delle fragole. Anche i più piccini avranno molteplici opportunità di intrattenimento e divertimento. **Per informazioni: www.vip.coop**

Anghio' Festival del Pesce Azzurro

SAN BENEDETTO DEL TRONTO
1 | 4 LUGLIO 2010

E' in programma a San Benedetto del Tronto dall'1 al 4 luglio Anghio', il festival del pesce azzurro.

Tutte le varietà del pesce azzurro saranno protagoniste

di Anghio' (alice, nel dialetto locale) il festival fortemente voluto dalle Amministrazioni locali per far scoprire ad un pubblico sempre più vasto le caratteristiche e le molteplici qualità di questo pesce, detto azzurro per la tipica colorazione delle sue squame, che si trova in tutto il Mediterraneo e che è rinomato per le sue proprietà nutritive. Nei quattro giorni della kermesse incontri, convegni e mostre offriranno anche ai più curiosi l'opportunità di conoscere le qualità salutari del pesce azzurro e di diventare pescatori per un giorno, provando la pesca con le reti. Sarà possibile imparare a cucinare il pesce azzurro secondo le tipiche ricette locali e degustare le stesse negli spazi del Palazzurro, comodamente seduti tra palme vicino al mare. Ricche anche le confezioni e le proposte di pesce azzurro conservato da portare a casa.



Per informazioni: www.anghio.it

Fratelli Carli propone un Week-end alla scoperta dell'olio

E' il momento migliore per accogliere l'invito della Fratelli Carli e recarsi ad Imperia per un gustoso appuntamento con l'olio. L'azienda, dal lunedì al venerdì, apre le sue porte al pubblico con visite guidate e il sabato organizza interessanti corsi di assaggio dell'olio extravergine d'oliva. Si potranno ricevere informazioni utili e curiosità sull'olio, elemento basilare dell'alimentazione quotidiana, ma soprattutto mettere alla prova, con test pratici, le proprie capacità sensoriali. I corsi fanno parte delle iniziative proposte ai visitatori del Museo dell'Olio, di proprietà della famiglia Carli, nato dalla passione per l'olivo e l'olio di oliva. Il percorso all'interno del Museo si snoda lungo 18 sale tematiche: accompagnati da musiche e sfondi suggestivi, percorrerete un viaggio unico. Sala dopo sala si scopre quanto l'olivo nei millenni ha offerto all'uomo, come base per profumi e medicamento, fonte di luce, di calore, di bellezza e prezioso alimento. Vi ricordiamo che i corsi di assaggio si possono frequentare su prenotazione (gruppo minimo di 6-8 persone) tutti i giorni - escluso la domenica - e tutti i mesi dell'anno, escluso agosto. **Per informazioni è possibile chiamare i numeri 0183/720000 o visitare il sito www.oliocarli.it ed accedere alla sezione "Fratelli Carli per voi".**



mare i numeri 0183/720000 o visitare il sito www.oliocarli.it ed accedere alla sezione "Fratelli Carli per voi".

Lo Scalogno di Romagna

a Riolo Terme una fiera per celebrarlo, festeggiarlo, ma soprattutto mangiarlo



ph Fabio Liverani

Dal 15 al 18 luglio si celebra la sagra dedicata allo Scalogno IGP di Romagna, durante la quale saranno presenti i produttori di questo piccolo bulbo (*Allium Ascalonicum*) che non è né aglio né cipolla, ma un piccolo saporito bulbo coniugato in ricchi menù a tema. Potrete assaggiare fiori di cipolline e salsa di scalogno, tagliolini allo scalogno, polenta al ragù di scalogno, frittate e carni accompagnate dal versatile bulbo. Conoscerete i suoi molteplici usi in cucina, a cominciare dalle foglie raccolte ancora tenere e tagliate finemente per insaporire le insalate, agli ascalogni sottaceto o sottolio, il tutto accompagnato da serate piacevolmente allietate da musica, spettacoli, incontri e convegni. E' disponibile un dossier approfondito sullo scalogno di Romagna.

Informazioni: www.terredifaenza.it

Ultimo week end di luglio

Buon compleanno, Festival delle Cittaslow

Vi attende un'edizione speciale del Festival delle Cittaslow, di Felina di Castelnovo ne' Monti (Reggio Emilia), perché compie 10 anni. La manifestazione si animerà con gli eventi che hanno entusiasmato i numerosi visitatori delle precedenti edizioni, fra cui gli stand per la degustazione e vendita di prodotti tipici, i menù a chilometri zero nei ristoranti, l'esposizione e vendita dell'artigianato locale, spettacoli musicali e di intrattenimento. Non mancheranno corsi e laboratori dedicati all'educazione alimentare. E come promette il sindaco e presidente della rete internazionale Cittaslow di Castelnovo ne' Monti, Gian Luca Marconi, sarà un'edizione indimenticabile, perché "celebreremo le grandi ricchezze enogastronomiche e culturali di questa città, terra di prodotti tipici di altissima qualità".



Bio&benessere

Bio&benessere è un viaggio ecosostenibile nel mondo del bio e del benessere, per scoprire che vivere rispettando l'ambiente è facile e alla portata di tutti. La manifestazione, partita ad aprile, si svolge in 8 tappe e si concluderà a Settembre.



Ecco le prossime date:

- Cuneo, 8-11 Luglio. Ex Cantiere Garboli Conicos
- Verbania, 19-22 Agosto. Arena di Verbania
- Rivoli (TO), 2-5 Settembre

Il tour, durante le varie tappe, prevede mostre, percorsi interattivi ed attività di laboratorio per divertirsi, conoscere, approfondire e giocare! L'area espositiva è organizzata come una piccola città, animata dai vari eventi. Il bioristorante e il biobar propongono menù a km 0, offrendo piatti semplici e gustosi. Acqua rigorosamente naturale, vini e birre biologiche accompagnano pasta di kamut, pasta fresca, verdure e carne, primi e secondi preparati dagli chef davanti ai vostri occhi. Si offrono anche menù pensati per le persone con intolleranze alimentari. Tappa dopo tappa, scoprirete in prima persona un nuovo modo di vivere, per fare un'esperienza bio e benessere a 360°.

Per info: www.bioebenessere.it

più DOLCI live

novità ONLINE

Visitando il sito www.piudolci.it e cliccando su "più DOLCI live" troverete la nuova ricetta "Rotolo al limone e ai frutti di bosco": Mara Mantovani, pasticceria di più DOLCI in compagnia di Daniela Peli, direttore di più DOLCI e più CUCINA, vi svelerà i segreti per realizzare una deliziosa pasta biscotto che custodisce un cuore di crema al latte con frutti di bosco.

Un ottimo dolce che farà richiedere il bis ai vostri ospiti. Se al dolce preferite il salato, non dimenticate che sul sito di più CUCINA, troverete la ricetta filmata della "Pizza tutto pomodoro".

Direzione, redazione e amministrazione:

Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piuquado.it
www.piuquado.com
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile

Daniela Peli

Capo Redattore

Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione

Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica

Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

**Consulenza gastronomica
e realizzazione ricette**

Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie

Sandro Goldoni

hanno collaborato

Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità

Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti

Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo

antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia

SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo
(MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero

S.I.E.S. srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta

Cartiere Burgo spa

Stampa

Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa
pubblicazione può essere riprodotta.
Testi e immagini, anche
se non pubblicati, non si restituiscono



Barolo Night

Torna il 24 luglio l'evento enogastronomico Barolo Night. L'appuntamento dedicato al re dei vini prodotto nel territorio di La Morra (Cn), si terrà nel centro cittadino. In luoghi singolari, aperti ai partecipanti per l'occasione, i migliori chef dei ristoranti lamoresi presenteranno piatti esclusivi abbinati a tre grandi annate di Barolo di La Morra.



Un evento unico nel suo genere, dedicato alla promozione di piatti e vini di eccellenza, ambientato in luoghi storici e suggestivi e organizzato dalla Compagnia dei Vignaioli guidata da Massimo Martinelli.

La festa si concluderà in piazza con un concerto e con le dolci proposte del Laboratorio di Resistenza Dolciaria di Alba.

Per informazioni:
www.barolonight.com

CORSI... ARRIVEDERCI

A SETTEMBRE

Durante i mesi estivi sospendiamo la pubblicazione del calendario dei corsi che riprenderanno a settembre.

"Calici di stelle" a Torre di Oriolo dei Fichi e a Brisighella

Nella magica notte di San Lorenzo, 10 agosto, musica, buon cibo ed osservazioni astronomiche allietteranno l'iniziativa "Calici di stelle", che si svolgerà nella suggestiva cornice offerta dalla Torre di Oriolo dei Fichi, sulle prime colline di Faenza. Protagonisti della serata saranno alcuni dei vini più rinomati del territorio. Nella stessa notte, stelle, musica ed enogastronomia anche a Brisighella, con degustazione dei vini locali d'eccellenza nel magnifico centro storico.

Visionate il programma completo delle manifestazioni su
www.torredioriole.it

I Cocktail Mondiali.

di Federico Mastellari, Hoepli Editore

La seconda edizione di questo prezioso manuale per addetti ai lavori passa in rassegna le attrezzature e i cocktail di nuova generazione, approvati dall'IBA. Per essere equilibrati i drink devono rispettare precise regole di dosaggio e per il barman diventa fondamentale conoscere gli ingredienti giusti e i loro dosaggi per ottenere un ottimo risultato. L'idea alla base dell'attività dell'IBA è stata, appunto, quella di codificare una sorta di ricettario a livello internazionale che fosse in grado di definire con precisione i componenti dei drink più noti e richiesti.



XXV "Edizione delle Giornate del Vino", a Caldaro in Alto Adige

Il 2 e 3 settembre Caldaro accoglie turisti e appassionati per le Giornate del Vino. Maestri cantinieri ed enologi guideranno i visitatori alle degustazioni di oltre 150 vini bianchi e rossi del territorio accompagnati dalle specialità gastronomiche altoatesine, quali formaggi, speck e frittelle.

"Convincere con la qualità" è il tema di questa edizione, poiché i vini prodotti in questo territorio, grazie ai fertili terreni e al clima mediterraneo possiedono una spiccata aromaticità. Gli eventi collaterali comprendono una serata di musica jazz e classica e, mercoledì 1 settembre, una passeggiata lungo il Sentiero del Vino, alla scoperta dei vigneti di Caldaro.

Per informazioni: Ass. Turistica di Caldaro al Lago tel. 0471963169

L'Albero di Marlene ti aspetta su Facebook

Ha festeggiato il suo secondo compleanno su Facebook raggiungendo quota 2000 amici il simpatico character dei frutti raccolti in Alto Adige /Sudtirolo dai soci del Consorzio Vog. Ama la natura, le mele e il divertimento. Entrando in questo popolare Social Network

puoi metterti in contatto con tanti appassionati di mele, conoscere nuove ricette rielaborate e condivise e, grazie alla collaborazione e ai consigli di Armin Zoggeler, due volte campione olimpico dei giochi invernali, puoi allenarti e mantenerti in forma praticando sport all'aria aperta. Scopri con un divertente test qual'è la mela che fa per te, tra le sette varietà col bollino azzurro e le manifestazioni dedicate a questi frutti, per trasformare le tue amicizie virtuali in simpatiche e coinvolgenti esperienze da vivere realmente.

Collegarsi all'indirizzo: www.facebook.com/albero.marlene



Rachelli: un gelato buono pulito e giusto

Nata 75 anni fa a Milano l'azienda Rachelli, fondata da Gildo, ha assunto l'impegno di far conoscere che cos'è un gelato buono, pulito e giusto. "La qualità Buona, Pulita e Giusta è un impegno per un futuro migliore, un atto di civiltà e uno strumento per migliorare l'attuale sistema alimentare". Ispirandosi a questa filosofia e in collaborazione con la Fondazione Slow Food e le Associazioni Demeter e Fairtrade Italia, Rachelli ha creato i gelati prodotti con gli ingredienti dei Presidi Slow Food, quelli elaborati con materie prime provenienti da agricoltura biodinamica e dai paesi del commercio equo-solidale.

Per info: www.rachelli.it

La Strada del Vino Terre di Arezzo

La Strada del Vino Terre di Arezzo rappresenta 4 vallate, oltre 200 Km di territorio, con 8 vini a denominazioni (tra Doc e Docg). Attualmente ha circa 180 soci tra cantine, aziende agricole, ristoranti e attività ricettive. Tra i principali obiettivi quello di promuovere iniziative volte alla valorizzazione del



territorio e dei suoi prodotti, oltre alle peculiarità storiche ed ambientali presenti nell'ambito della Strada del Vino Terre di Arezzo. Ricco è il panorama degli eventi cominciati il 21 maggio scorso e che termineranno ad ottobre. Uno dei più simpatici è "AperitiVino", un cartellone di appunta-

menti durante i quali i produttori faranno conoscere ai consumatori i migliori vini del territorio. Hanno poi preso il via i WeekEnd del Vino in terra di Arezzo, una serie di appuntamenti nelle cantine alla scoperta dei prodotti del territorio. In più, non perdetevi per tutto il mese di

agosto "Agosto sotto le stelle" evento che coinvolgerà tutti i comuni della Provincia di Arezzo con serate nelle piazze e degustazioni guidate dei vini del territorio.

Il programma della Strada del Vino Terre di Arezzo su www.stradadelvino.aretzo.it

Indirizzi

■ **BITOSSI**, tel. 0571/54511, www.bitossihome.it

■ **EGO VETRI DELLE VENEZIE**, tel. 045/6137137, www.ego-alter.it

■ **LINUM ITALY, CONCETTILE DESIGN**, tel. 055/7331262, info@linum-italia.com

■ **MAXWELL & WILLIAMS**, tel. 02/39322741, www.maxwellandwilliams.it

■ **MODIGLIANI**, tel. 06/6781715, www.modigliani.it

■ **PRIMO'GI**, tel. 0424/33513, www.primogi.com

■ **PYREX, ARC INTERNATIONAL COOKWARE**, tel. 02/21080320, www.pyrex.com

■ **RCR CRISTALLERIA ITALIANA**, tel. 0577/910111, www.rcrcrystal.com

■ **SIA**, www.sia-homefashion.com

■ **VETRELLA LUX**, tel. 0571/51961, www.vetretialux.it

■ **VILLA D'ESTE**, tel. 0774/502249, www.villa-deste.it

Prossimamente
più DOLCI di Settembre
ti aspetta in edicola il
26 Agosto

■ Buona merenda a tutti

Riscoprite il piacere di preparare in casa delle sane merendine per i vostri bambini.

■ Brutti... Ma buoni!

Non lasciatevi ingannare: questi dolci sono davvero molto buoni!

■ Torte 3D

La fantasia impazza e crea torte tridimensionali a dir poco sorprendenti.



le rubriche

Torte Rustiche o raffinate? A voi la scelta, di sicuro saranno un successo.

Crostate Guscio di friabile frolla custodi di golose farce.

Dolci al cucchiaino

Delicati dessert da gustare non solo con gli occhi.

Biscotti e pasticcini

Deliziose dolcezze da sgranocchiare in ogni momento.

Bricoliamo è qui la festa!

Da lettrice a lettrice

Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato Le novità del mercato.

Celiachia

La ricetta per chi non tollera il glutine.

Agenda del mese

Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

La biblioteca di "in cucina con passione"

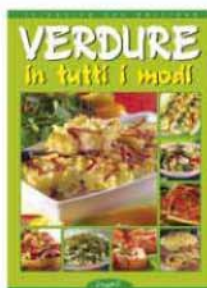
I LIBRI di Cucina



PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€ 7,90



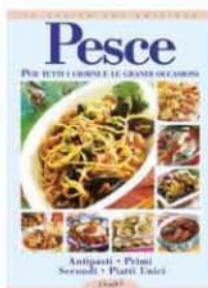
PIZZE: CALZONI, PANI, FOCACCE FARCITE
€ 7,90



VERDURE IN TUTTI I MODI
€ 8,90



PANE: PANI FARCITI, PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI I GIORNI E LE GRANDI OCCASIONI
€ 8,90



SECONDI PIATTI: FACILI, ECONOMICI, VELOCI
€ 8,90



PASTA: SEMOLA SECCA, SEMOLA FRESCA, ALL'UOVO, SPECIALE
€ 8,90

SFOGLIA I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piuucucina.it

OGNI COFANETTO
COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i pratici cofanetti per raccogliere la collana
IN CUCINA CON PASSIONE



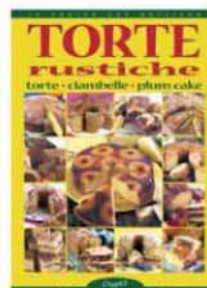
I LIBRI di Pasticceria



DOLCI PIÙ BUONI D'ITALIA
€ 8,90



DOLCI PIÙ BUONI DEL MONDO
€ 8,90



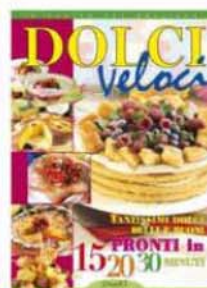
TORTE RUSTICHE: TORTE, CIAMBELLE, PLUM CAKE
€ 7,90



FRITTELLE DOLCI E SALATE
€ 8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€ 8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90



DOLCI CON LA FRUTTA
€ 8,90



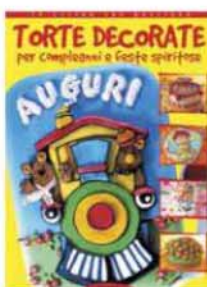
FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90



GUIDA ALLA DECORAZIONE VOL.2: tecniche e consigli per l'uso della sac à poche
€ 9,50



TORTE DECORATE DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50



TORTE DECORATE PER COMPLEANNI E FESTE SPIRITOSE
€ 14,50



BISCOTTI PER LE FESTE: S. VALENTINO, PASQUA, MAMMA & PAPÀ, HALLOWEEN
€ 14,50



- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decor con beccucci
- Panna montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decor di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.1: tecniche di base per la pasticceria
casalinga € 14,50



- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decor con la frutta
- Decor con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.2: tecniche di base per la pasticceria
casalinga € 14,50



**FRITTELLE,
CIAMBELLE E
BOMBOLONI.
DOLCI & SALATI.**
€ 8,90



**DOLCI RUSTICI
AL CIOCCOLATO**
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa, 133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

**SONO COMPRESSE
LE SPESE DI SPEDIZIONE**

■ Acquisto n. copie del libro
"Torte Decorate per compleanni e
feste spiritose" € 14,50 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Guida alla decorazione vol.2"
€ 9,50 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Patate" € 7,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Pizze" € 7,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Torte rustiche" € 7,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Biscotti per le feste" € 14,50 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Frittelle dolci e salate" € 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Dolci con la frutta" € 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Verdure in tutti i modi" € 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Torte decorate cartoni animati e
fumetti"
€ 14,50 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Dolci facili" € 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Pane, pani farciti, panini, tramezzini"
€ 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Dolci più buoni d'Italia" € 8,90
cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Pesce: per tutti i giorni
e le grandi occasioni" € 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Feste di compleanno per tutte le età"
€ 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Dolci veloci" € 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Dolci più buoni del mondo"
€ 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Secondi piatti" € 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Pasta" € 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Manuale di Pasticceria
e Decorazione vol.1"
€ 14,50 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Manuale di Pasticceria
e Decorazione vol.2"
€ 14,50 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Frittelle, ciambelle e bomboloni.
Dolci & salati."
€ 8,90 cad

■ Acquisto n. copie del libro
"Dolci rustici al cioccolato"
€ 8,90 cad

**PER PAGAMENTI CON CARTA
DI CREDITO UTILIZZATE
IL SITO www.piuquado.com
SEZIONE compra online.**

**NON SI EFFETTUANO
SPEDIZIONI
IN CONTRASSEGNO**



- ☐ Bonifico bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna IBAN IT 132053871290500000945858
☐ Versamento su CCP n° 000018143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € (allego fotocopia)
☐ Assegno allegato non trasferibile per € intestato a Quadò Editrice

Cognome Nome

Età Via N Cap

Città Prov

Tel. (importante!) Fax Attività

☐ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è

Codice fiscale (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADÒ EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso

alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione. Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:

1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2. trattati dal titolare del trattamento

per contattarla telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.

Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADÒ EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ☐ NO ☐
2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ☐ NO ☐
3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nel settore alimentare e casalinghi per offerte commerciali SI ☐ NO ☐

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati



Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quaddo Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuguado.com

*I numeri arretrati sono disponibili dal numero 109
al numero 125 a soli 3,20 € cadauno*

Desidero ricevere i numero/i arretrato/i



- ☐ Abbonamento a 12 numeri a € 16,50 (senza regalo)
dal mese di
- ☐ Abbonamento a 12 numeri a € 19,00 (con regalo*)
dal mese di
- ☐ Abbonamento per l'estero a € 30,00 (con regalo*)
dal mese di

IN REGALO UN PRATICO STAMPO MILLEFORME PAVONI

* **ATTENZIONE!** LO STAMPO IN OMAGGIO POTRÀ AVERE FORMA DIVERSA DA QUELLA RAPPRESENTATA NELLA FOTO A LATO.

Milleforme
by  pavoni.

(PER L'ACQUISTO DEI COFANETTI DALL'ESTERO CONTATTARE L'UFFICIO ABBONAMENTI)

- ☐ Acquisto n. cofanetti riviste
 € 3,50 cadauno comprese
 spese di spedizione
- ☐ Acquisto n. 5 cofanetti riviste
 € 14,00 (il 5° cofanetto è
 in omaggio!) anziché € 17,50
 comprese spese di spedizione



☐ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 1320538712905000000945858**
☐ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice, Modena di..... (allego fotocopia)
☐ Assegno allegato non trasferibile per intestato a Quadò Editrice (spese di spedizione comprese)

Per pagamenti con carta di credito contattarci telefonicamente o utilizzare il sito www.piuquado.com sezione **compra online**
NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO. SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI SOLO SE IL PAGAMENTO AVVERRÀ CON CARTA DI CREDITO

Cognome Nome Età
 Via N. Cap. Città
 Prov. Tel. (importante!) Fax
 Attività ☐ Fattura: Rag. Soc.
 P.IVA CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di abbonamento e/o arretrati e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso all'abbonamento. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.

Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:

1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.

Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

- | | | |
|---|--|--|
| 1. Accento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali | SI ☒ | NO ☐ |
| 2. Accento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato | SI ☐ | NO ☒ |
| 3. Accento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nel settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali | SI ☐ | NO ☒ |

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati.....

in edicola

più CUCINA
LA RIVISTA FATTA IN CUCINA
€ 2,90

Polpette per tutti i gusti

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE

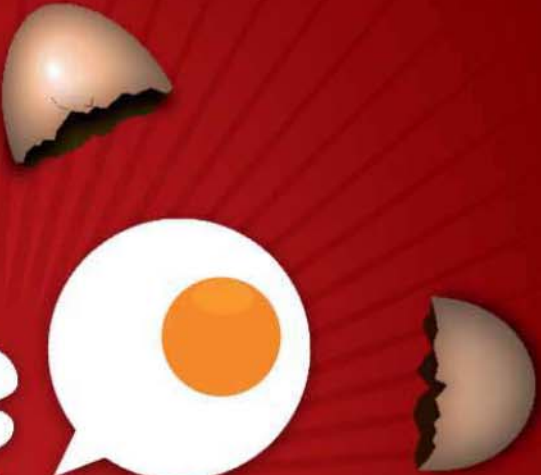
- INVITA A CENA GLI AMICI!
- STUZZICANTI RICETTE CON IL POMODORO
- REGIONE CHE VAL... PASTA CHE TROVI
- MAMMA IN VACANZA? RICETTE FACILI PER CHI RESTA
- PIATTI RUSTICI PER L'ESTATE
- NUOVE RICETTE CON LE UOVA
- VERDURE: FRESCHE E BUONE IN TAVOLA
- INSALATE DI MARE GUSTOSE E LEGGERE
- DOLCI ESTIVI CON LA FRUTTA

PERIODICO BIMESTRALE - n. 37 GIUGNO/LUGLIO 2010 - Italia € 2,90 - ISSN 1120-6970 Sped. in A.P. 70% addiz. F.E. di Modena di P. I. spa - Austria € 6,20 - Belgio € 5,90 - Grecia € 5,00 - Germania € 6,20 - Svizzera € 6,20 - Portogallo (Cont.) € 4,90 - Spagna € 4,90 - Italia € 3,70

Con "più Cucina" scoprirai come
è facile e divertente diventare...

un grande chef!

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI



made **in kitchen**

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv